ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

# Bedienungsanleitung
# Instruction Manual
# Mode d'emploi

## DA 750

Dörrautomat
Food Dehydrator
Déshydrateur

# D Bedienungsanleitung

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

**Für Ihre Sicherheit**

- Überprüfen Sie, ob die Angabe auf dem Typenschild mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt. Nur an Wechselstrom anschließen.
- Das Gerät wird während der Benutzung heiß. Bitte achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Geräteteile berühren und das Anschlusskabel, auch die von anderen Elektrogeräten, davon ferngehalten werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Gasflammen. Während des Betriebes muss der Dörrautomat frei stehen und darf nicht abgedeckt werden, damit Zu- und Abluft nicht behindert werden.
- Nur in trockenen Räumen betreiben.
- Unsere Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen dürfen nur von Fachkräften oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Ist das Gerät oder die Anschlussleitung beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen!
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Störungen während des Betriebs, vor jeder Abnahme des elektrischen Geräteteils, auch zur Reinigung und nach jedem Gebrauch.
- Tauchen Sie das elektrische Geräteteil nie in Wasser, schützen Sie auch die Zuleitung vor Feuchtigkeit.

**Allgemeines zum Dörren**

Trocknen und Dörren sind die ältesten dem Menschen bekannten Konservierungsverfahren. Lebensmittel enthalten mehr oder weniger Wasser. Mittels Dörren wird den Lebensmitteln Wasser und somit der Nährboden für Fäulnis- und Schimmelbakterien und Gärprozesse entzogen. Bei richtigem Dörren und Lagern ist das Gedörrte jahrelang haltbar.
Durch den Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert, deshalb ist Gedörrtes oft schmackhafter. Vitamine, Nährstoffe und Mineralien werden nicht beeinträchtigt, Schwefel und andere Konservierungsstoffe werden vermieden.
Auch wenn Sie bereits einkochen oder einfrieren, bringt das Dörren eine zusätzliche Bereicherung für Küche und Gaumen.
Dörren an der Sonne ist in unseren Breitengraden Glücksache. Das Dörren im Backofen verursacht durch dessen relative Geschlossenheit und zu geringe Luftzirkulation oft ein Schwitzen, Kleben oder Tropfen des Dörrgutes und der Backofen ist anschließend mühsam zu reinigen, da er nicht für das Dörren konstruiert ist.

**Das Dörrgerät**

Ihr neues Dörrgerät arbeitet schneller und vorteilhafter nach einem physikalisch konsequenten System: Der von oben angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Dadurch wird die Luft für Feuchtigkeit sehr aufnahmefähig, unter leichtem Überdruck gleichmäßig in jede Dörretage einzeln verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
Die feuchtigkeitsgesättigte Luft durchläuft nun nicht alle weiteren Etagen, sondern wird in jeder Etage für sich nach außen abgeleitet. Deshalb hat der Dörrautomat keine Siebe oder Gitter, sondern geschlossene, reinigungsfreundliche Dörretagen. Krümel und Kräuter können nicht durchfallen. Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen, so dass kein Umsetzen erforderlich ist und das Gerät bis kurz vor Dörrzeit-Ende unbeaufsichtigt bzw. mit automatischer Zeitschaltuhr betrieben werden kann. Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich gegen Ende der Dörrzeit mit Sicht- und Greifprobe für die letzten Feinheiten angezeigt. Besonders Anspruchsvolle können das Dörrgut evtl. sortieren und noch etwas Dörrzeit zugeben.

**Vorbereitung**

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

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

**Temperaturstufe**

Die richtige Temperaturstufe ist sehr wichtig:

**Stufe 1** ca. 20 °C über Umgebungstemperatur für Kräuter und Pilze
**Stufe 2** ca. 40 °C über Umgebungstemperatur für sämtliche Gemüse und empfindliche Obstsorten
**Stufe 3** ca. 60 °C über Umgebungstemperatur für alle Obstsorten

**Lagerung**

Das Dörrgut vor dem Verpacken gut abkühlen lassen. Als Behältnisse sind am besten gereinigte verschließbare Gläser geeignet, wie sie heute im Haushalt als Leergut anfallen. Besonders wenn Gedörrtes nach und nach entnommen wird, eignen sich diese Gläser gut, nicht jedoch Plastiktüten. Folienverschweißte oder vakuumverschweißte Portionspackungen sind wiederum gut zu empfehlen, für gedörrtes Gemüse ist dies die beste Aufbewahrungsart.
Gedörrtes kann bei jeder Raumtemperatur, besser jedoch in trockenen, kühlen, dunklen Räumen jahrelang aufbewahrt werden. Den optimalen Geschmack hat es in den darauffolgenden Wintermonaten und im zeitigen Frühjahr. Eine gelegentliche Sichtkontrolle wird, wie bei anderem Einmachgut, auch hier empfohlen. Pro 10 °C tieferer Temperatur verlängert sich die Lagerzeit um das Zwei- bis Dreifache. Etiketten mit Inhaltsangabe und Datum bringen Übersicht und vollenden die Freude an Ihrem wertvollen Eigenprodukt.

**Reinigung**

Vor jeder Reinigung Zeitschaltuhr auf 0 stellen und Netzstecker ziehen. Der elektrische Teil mit dem Klarsichtdeckel verschmutzt kaum im Gebrauch und kann bei Bedarf mit einem feuchten Lappen abgewischt werden. *Achtung:* Nie in Wasser tauchen!
Das neue technische System macht auch die Reinigung der Dörretagen ganz einfach.

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

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

**Zubereitung**

***Früchte*** können in gedörrtem Zustand als Snacks verzehrt, jedoch auch als ideenreiche Zutaten für unzählige Rezepte verwendet werden.
Sollen gedörrte Früchte ähnlich wie frisches Obst in Rezepten zur Anwendung kommen, müssen sie eingeweicht werden, um ihnen wieder das Wasser zuzufügen, das ihnen beim Dörren entzogen wurde. Man gibt dem Volumen Früchte dasselbe Volumen Wasser zu, z.B. 1 Tasse Dörrfrüchte und 1 Tasse Wasser, im Zweifelsfall weniger Wasser, und lässt es ca. 4 Stunden einwirken (im Zweifelsfall auch hier weniger, sonst werden die Güter matschig).
Natürlich können Sie auch nach den Rezepten in Kochbüchern arbeiten, die von Land zu Land vielfältige Ideen bereithalten.

**Hier noch einige Anregungen:**

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

***Gemüse*** wird vor der Kochzubereitung im Allgemeinen eingeweicht. Man gibt dazu eine Tasse kaltes bis warmes Wasser zu einer Tasse Dörrgemüse. Bitte verwenden Sie nie mehr Wasser als für das Gericht benötigt wird. Auch sollte das eingeweichte Gemüse vor der Zubereitung nicht zu lange stehen.
Eingeweichtes Gemüse benötigt zum Kochen etwa so lange wie eingefrorenes. Suppengemüse, welches relativ kleingeschnitten getrocknet wurde, kann ohne Einweichen direkt in den Kochtopf zugegeben werden. Für Suppengemüse, Saucenzutaten, Salatdressings usw. kann das Gedörrte in der Küchenmaschine auf die gewünschte Korngröße gehackt und gemischt werden.
Für Babykost, Cremesuppen, Saucen usw. eignet sich das Mahlen von gedörrtem Gemüse. Sie sollten höchstens einen Monatsbedarf als Vorrat mahlen, da durch das Mahlen die Haltbarkeitsdauer abnimmt.
Gedörrtes Gemüse kann ebenfalls nach dem Einweichen ohne weiteres zusammen mit frisch geerntetem zubereitet werden.
Kräuter werden unmittelbar beim Würzen zermahlen oder zerstampft. Achten Sie darauf, dass keine harten Stängel dazugeraten.
Pilze werden eingeweicht und wie frische verwendet. Für Suppen und Saucen wird ein Teil davon zermahlen zugegeben.
Paprika und Peperoni können in der Küchenmaschine zerkleinert oder gemahlen werden und als Gewürz in einem luftdichten Glas weiter aufbewahrt werden.

***Hier noch einige Anregungen für die unbegrenzten Möglichkeiten:***
Gemüsesuppe wie Minestrone, Eintöpfe wie Pichelsteiner, Gaisburger Marsch, Franz. Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, Gemüsegulasch, Pilzgulasch, Artischocken in Teig gehüllt und ausgebacken, spezielle eigene Kräutermischungen, Kräutertees, Kräuteröle, Selleriesalz, Knoblauchsalz.

**Bitte beachten Sie:**
- Die angegebenen Dörrzeiten sind nur Richtwerte und können, je nach Beschaffenheit des Dörrgutes, stark differieren.
- Frühe Zwetschgen sind mangels Fruchtzucker nicht zum Dörren geeignet.
- Stapeln Sie die Etagen sorgfältig übereinander. Ein Verrutschen kann die Funktion beeinträchtigen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Drehregler exakt auf der gewählten Schaltstellung steht.
- Das Sockelteil muss immer zuunterst gestellt werden. Nur hiermit ist die richtige Luftführung gewährleistet, außerdem wird die Tischplatte vor der heißen Luft geschützt.
- Als Sonderzubehör bieten wir zusätzliche Dörretagen im 2-er Set an, die Sie bei Bedarf über Ihren Fachhändler oder über unsere Serviceabteilung im Werk unter der Artikelbezeichnung DÖRRETAGEN DE 100 beziehen können.
  ***Jedoch:*** Um gute Dörrergebnisse zu erzielen, sollten nicht mehr als 6 Etagen gleichzeitig verwendet werden, da sonst eine gleichmäßige Beheizung der unteren Ebene nicht unbedingt gewährleistet ist.

**Dörrzeiten**
Die Dörrzeit ist sehr von Art, Feuchtigkeit, Reife und Dicke des Dörrgutes, sowie von der Raumluft und von der Anzahl der Etagen abhängig.
Im Zweifelsfall wählen Sie eine kürzere Dörrzeit und führen gegen Dörrende mehrmals eine Sicht- und Greifprobe durch.
Ihr Dörrautomat versorgt alle Etagen nahezu gleichmäßig mit Trockenluft, jedoch können Unterschiede des Dörrgutes etwas streuende Ergebnisse bringen. Bei hohen Ansprüchen empfehlen wir einen Sortierdurchgang, indem Sie die noch weicheren Teile ca. 1/2 bis 1 Stunde länger dörren.
Das vorbereitete Dörrgut sollte unmittelbar 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.

***Bitte beachten:*** Mit den folgenden Tabellen geben wir Richtwerte an, die aus den bereits oben erläuterten Gründen erheblich differieren können.
Tragen Sie Ihre erprobten Erfahrungswerte nach und nach selbst in die letzte Spalte der Tabelle ein, so erhalten Sie Ihr ganz persönliches Dörrzeiten-Verzeichnis.

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

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

# GB Instruction Manual

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

**For Your Safety**

- Make sure the mains voltage is identical with the details on the rating plate. Only connect to an AC outlet.
- In use the appliance becomes hot. Please pay attention not to touch any hot parts of the appliance and to keep away the power supply cord - like that of other neighbouring electrical appliances - from these parts.
- Do not put the appliance onto hot surfaces or into the proximity of open gas flames. In use the Automatic Food Dehydrator has to stand alone and must not be covered to make sure ventilation is not hampered.
- Only operate in dry rooms.
- Our electrical appliances comply with the relevant safety regulations. They may only be repaired by specialists. Inappropriate repairs may result in considerable danger for the user.
- Inappropriate use or disregard of the instruction manual will lead to loss of guarantee.
- Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- In case of signs of damage to the appliance or the power supply cord, immediately unplug the appliance!
- Always unplug the appliance from the mains when there are problems during operation, before taking off the electrical part, also prior to cleaning and after each use.
- Never immerse the electrical part of the appliance in water and also protect the cord from dampness.

**General Remarks On Preserving Food By Dehydrating**

Drying and dehydrating are the oldest methods of conserving food known to man.
All food contains water in larger or smaller measures. By means of dehydrating water is withdrawn from food and consequently also the basis for rotting and moulding bacteria and fermenting processes. If food is properly dried and stored, it can be preserved for years.
Flavour and aroma is concentrated when water is withdrawn from food. This is why dried food often has a more intensive taste. Vitamins, nutrients and minerals are not affected; sulphur and other preserving agents are avoided.
Even though you may already preserve food by boiling, bottling or freezing, drying food will be a plus for both your kitchen and palate.
Drying food in the sun in northern latitudes is a matter of luck. Drying food in the oven often makes food condense, stick or drip because the oven is closed almost completely and there is a lack of air circulation; cleaning it afterwards is very hard as it is not designed for dehydrating food.

**The Dehydrating Appliance**

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

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

**Preparation**

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

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

**Temperature setting**

Setting the right temperature is very important:

| | |
|---|---|
| **position 1** | approx. 20 °C above ambient temperature for herbs and mushrooms |
| **position 2** | approx. 40 °C above ambient temperature for all kinds of vegetables and delicate fruit |
| **position 3** | approx. 60 °C above ambient temperature for all kinds of fruit |

**Storing**

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

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

**Cleaning**

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

The new technology of this system also does away with complicated drying shelf cleaning.

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

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

**Preparation**

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

***Here Are A Few Hints:***

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

***Vegetables*** are generally rehydrated by soaking before using it. For this end add about 1 cup of cold to warm water to a cup of dried vegetables. Please do not add more water than is needed for any particular dish. Also, the vegetables that have been soaked should not be left to stand overly long prior to preparation.
Rehydrated vegetables need to be cooked about as long as frozen ones.
Vegetables that are used for soups and that have been cut relatively fine need not be soaked before being put into the soup. Dried herbs that are to be used in soups or ingredients for sauces, salad dressings etc. can be cut to the desired sizes and be mixed in a food processor.
Dried vegetables that have been ground are highly suitable for baby food, cream soups, sauces etc. You should not grind more than you expect to use in a month because grinding reduces usability of the items.
After soaking, desiccated vegetables can also be used very well together with fresh ones.
Grind herbs at the same time you are using them. Please watch out that all stems are removed.
Mushrooms are rehydrated and used just the same way as fresh ones. For soups and sauces add some that have been ground.
Paprika and pepperoni can be cut or ground in a food processor and then be stored in a vacuum jar to be used as a spice.

***Here are some more ideas for the practically unlimited applications of these dried items:***
Vegetable soups like Italian-style Minestrone, stews like German Pichelsteiner, French Cassoulet, Ratatouille, Irish Stew, vegetable goulash, mushroom goulash, dough-embedded fried artichokes, special own herb mixtures, herb teas, herb oils, celery salt, garlic salt.

**Please note:**
- The given dehydrating time is only an approximate value. Depending on the food, they may differ considerably.
- Plums which are ripe early in the year content too little sugar and cannot be desiccated for this reason.
- The dehydrating shelves should sit well one upon the other. Sliding away may cause malfunction.
- Make sure the rotary switch is exactly on the selected temperature setting.
- The dehydrating shelf with the fixed base must always be the lowest one. This way only the right air circulation can be guaranteed, furthermore the table is protected against the hot air.
- As special accessories we offer additional shelves in sets of 2, which you can purchase either from your specialist dealer or by approaching our factory‘s service department. The relevant item description to be referred to is DEHYDRATION SHELVES DE 100.
  ***However,*** for proper dehydration results to be guaranteed it is not recommended to use more than 6 shelves at a time, or else it will not necessarily be ensured that the bottommost level is heated uniformly.

**Dehydrating Time**
The time necessary for dehydrating is greatly dependent on the kind of items to be dried, their moisture content, ripeness and thickness as well as of the ambient air and the number of drying shelves having a bearing on this. If in doubt, select a shorter period for drying while checking the food by taking a look or feeling it several times towards the end of the drying period.
Your Automatic Food Dehydrator makes sure all levels will evenly be supplied with dry air, but differences of the items to be dried may cause results to differ somehow. If you adhere to exacting standards you may want to resort a check-through and allow the softer pieces to dry for another 1/2 hour to 1 hour.
The prepared food is to be desiccated constantly. Do not interrupt the dehydrating process.
When herbs or similar aromatic food is dried too long, too many aromatic substances will escape. Fruit intended for dry snacks without prior soaking in water (or is intended as light-weight and space-saving food for the hiking or mountain trip) is not to be excessively dried until it is too brittle but left well-chewable.
Checking dried goods by feeling is best done when the items have cooled. Desiccated vegetables should not feel tough, but rather dry and brittle. Onions and parsley will become paper-like.

***Please note:*** The following tables relate to approximate values, which may vary significantly because of the afore-mentioned reasons.
You are welcome to complete the table‘s last column by gradually entering your self-tested rules of thumb for generating your very special catalogue of dehydrating times.

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

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

# F Mode d’emploi

Nous sommes heureux que vous ayez choisi d’acheter ce produit de gamme Rommelsbacher et nous vous remercions pour votre confiance. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouveau déshydrateur, nous vous recommandons d‘observer soigneusement les instructions suivantes, de bien les garder et les faire passer à l’utilisateur à venir.

**Pour votre sécurité**

- S‘assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l‘appareil. Ne raccorder qu‘à un courant alternatif.
- L‘appareil devient chaud quand on l‘utilise. Ne pas toucher les parties chaudes et veillez que le cordon d’alimentation de même que les câbles d‘appareils avoisinants, ne touchent pas les parties chaudes de l‘appareil.
- Ne posez pas l’appareil sur des surfaces chaudes ou tout près des autres sources de chaleur (flamme du gaz, fourneau, etc.). Pendant le maniement l’espace autour du déshydrateur doit être libre et il ne doit pas être couvert, afin que l’aération ne soit pas gênée.
- Seulement utiliser dans des pièces sèches.
- Nos appareils électriques sont conformes aux règlements de sécurité respectifs. Des réparations ne peuvent être exécutées que par une maison spécialisée. Des réparations impropres peuvent causer des risques considérables pour l’utilisateur. Une utilisation non-conforme mène à la perte de la garantie.
- Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l’enseignement de sécurité.
- Il faut qu’on garde des enfants pour être sûr qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
- Quand l‘appareil ou le câble d‘alimentation est endommagé, retirez la fiche de la prise de courant tout de suite!
- Il faut toujours retirer la fiche de la prise de courant en cas des erreurs pendant l’utilisation, avant chaque levage de la partie électrique, après l’usage et avant le nettoyage.
- Ne jamais immerger la partie électrique ou le cordon d’alimentation dans l’eau.

**Généralités concernant la déshydratation d’aliments**

Dessécher ou déshydrater constitue un des plus anciens procédés de conservation connus par l’humanité. Les aliments se composent de plus ou moins d’eau. Au moyen de la déshydratation, l’eau va en être éliminée et par la même, le terrain favorable qu’elle représente pour la décomposition et la moisissure des aliments. Une déshydratation et un stockage corrects permettent de conserver les aliments desséchés pendent plusieurs années.

Le fait de dessécher les aliments entraîne une concentration des substances aromatiques, c’est la raison pour laquelle ils ont souvent une saveur plus intense. Il n’est porté atteinte ni aux vitamines, aux substances nutritives et aux minéraux.

Même si vous utilisez déjà la stérilisation pour les conserves en bocaux ou la congélation, la déshydratation est un moyen complémentaire très utile par la mise en forme et les résultats différents obtenus.

Dessèchement du soleil c'est un coup de chance dans nos degrés de la latitude. Le sécher dans le four provoque une transpiration, le collage ou le goutté des aliments à cause de la fermeture du four et la circulation faible. Ensuite c'est difficile de nettoyer le four parce qu'on lui n'a pas construit à cette fin.

**Le déshydrateur**

Votre nouveau déshydrateur fonctionne efficacement grâce à un procédé physique simple:
l'air est aspiré par le haut, puis réchauffé de façon homogène à l'aide d'un chauffage adapté. De ce fait, l'air est réparti par une surcompression naturelle entre chaque plateau de l'appareil et absorbe l'humidité des aliments. L'air saturé de l'humidité ne travers pas tous les autres plateaux mais est conduit à l'extérieur dans chaque plateau. C'est pourquoi le déshydrateur n'a pas des tamis ou des grilles mais des plateaux fermés très faciles à nettoyer. Les miettes et des herbes ne peuvent pas tomber à travers. Ce procédé permet à chaque niveau une déshydratation homogène, de telle sorte qu'il est inutile d'interchanger les niveaux. L'appareil fonctionne avec une minuterie automatique et ne nécessite donc aucune surveillance jusqu'à la fin de l'opération. Un contrôle des aliments est seulement conseillé vers la fin de la durée programmée. Des utilisateurs très exigeants peuvent trier les aliments et de continuer à déshydrater celles qui seraient encore molles.

**Préparations**

- Avant la première mise en service, et au début de chaque saison de déshydratation, il est conseillé de laver des plateaux. Ne pas utiliser de produits abrasifs qui pourraient rayer la surface lisse des plateaux.
- À la première mise en marche, il peut s'élaborer une odeur légère. C'est pourquoi il faut tout d'abord mettre l'appareil en marche pendant deux heures au niveau 3 **sans des aliments**. Puis laissez-le refroidir et nettoyez les plateaux avec un chiffon humide encore une fois.
- Mettez l'appareil dans un endroit où il ne dérange pas pendant la déshydratation. Au cours de la déshydratation il peut être qu'une odeur agréable, aromatique, fruitée ou épicé diffuse.
- Pour une conservation sûre et appétissante, il est conseillé de bien laver les aliments.
- Ne traiter que des denrées irréprochables, c'est-à-dire, enlever généreusement les parties animées, et retirer le noyau des fruits.
- Les fruits doivent être mûrs mais non avancés.
- Veuillez noter le tableau ci-dessous pour la préparation des aliments différents.
- Pour éviter un brunissement naturel de la chair des fruits ou légumes, vous pouvez les tremper brièvement dans une mixture d'une cuillère de jus de citron et une tasse d'eau. Les éponger ensuite à l'aide de papier absorbant. Au lieu de jus de citron c'est possible d'utiliser vitamine C usuel.
- Pour la plupart des légumes c'est prévu de blanchir (regardez le tableau). Il faut mettre les légumes préparés dans un muselet ou tamis et après plongez-les dans une casserole avec de l'eau bouillante. Au moment où l'eau recommence à bouillir, laisser leurs blanchir le temps indiqué par le tableau.
- Le résultat de déshydration sera uniforme si les morceaux sont à peu près de la même taille. Des tranches fines se déshydratent plus vite, mais pensez qu'elles diminuent sensiblement de volume.

- Par plateau, on peut mettre environ 600 g des fruits frais et 300 à 400 g des légumes frais suivant leurs variétés.
- Il est conseillé de mettre les morceaux de fruits à la verticale l'un contre l'autre. Les fruits non épluchés doivent être en principe posés sur leur peau, coupe vers le haut. Les rondelles doivent être allongées en écaille (pas à plat).
- Pour les légumes, les répartir régulièrement en une seule couche.
- Desséchez des herbes doucement! Si une odeur intense se forme vous avez choisi un niveau de température trop élevé. Enlevez les tiges mais ne broyez les herbes plus.
- Les herbes lamellées doivent être inversées, afin d'éviter un collage. Evitez de remplir les plateaux trop pleins pour ne pas interrompre la circulation de l'air.
- Mettez l'agrégat électrique à sécher avec couvercle transparent sur le plateau supérieur.
- Après tournez le commutateur rotatif sur la position correspondante (regardez le tableau)
- Brancher l'appareil sur le secteur et réglez la minuterie sur la durée souhaitée. L'appareil fonctionne et s'arrête automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée.

**Degrés de température**

Il est très important de sélectionner la température exacte:

**Position 1:** env. 20 °C au-dessus de la température ambiante, pour herbes et champignons

**Position 2:** env. 40 °C au-dessus de la température ambiante, pour toutes les légumes et pour les fruits délicats

**Position 3:** env. 60 °C au-dessus de la température ambiante, pour toutes les sortes de fruits

**Stockage**

Faire bien refroidir les aliments avant de les emballer. Comme récipients, les bocaux en verre, servant d'emballage dans le commerce, sont les plus appropriés. Les emballages en sachet plastique utilisés pour la congélation, fermés par système de soudage ou à vide sont, d'autre part, très conseillés.

Les aliments desséchés peuvent être conservés de nombreuses années, dans une pièce à température ambiante, mais de préférence dans un local frais, sombre et sans humidité. La saveur optimale est atteinte dans les mois d'hiver et le printemps suivant.

Il est conseillé de contrôler périodiquement vos denrées comme pour les conserves classiques. Un stockage à 10° C permet de doubler ou tripler la durée de conservation.

Un étiquetage, avec contenu et date, donne un aperçu parfait sur vos produits propres.

**Nettoyage et entretien**

Avant chaque nettoyage, mettre la minuterie sur «o» et débrancher l'appareil. La partie électrique avec couvercle transparent ne se salit pratiquement pas à l'emploi. Il suffit de l'essuyer de temps en temps avec un chiffon humide. **Ne jamais l'immerger.**

Le nouveau système technique rend le nettoyage des plateaux très facile:

- Les aliments normalement ne dégouttent/collent pas
- Les plateaux n'ont pas des tamis ou grilles filigranes
- Vous pouvez remplir les plateaux avec de l'eau savonneuse, les empiler, les tremper et après les laver.

- Ne pas les récurer, le nettoyage en deviendrait plus difficile chaque fois.
- Le part à aspirer au couvercle doit être libre. Dans le cas de crasse il faut nettoyer le tamis à aspirer avec un pinceau ou l'aspirateur (avec aspiration insignifiante)

Tous les matériaux employés sont prévus pour recevoir des produits alimentaires et supporter l'acidité des fruits et des produits de nettoyage. Leur robustesse vous garantie un état parfait pendant de très nombreuses années.

**Préparations**

**Fruits**

Les fruits peuvent être consommés comme «snacks» mais aussi utilisés comme ingrédients pleins d'idées pour nombreuses recettes.

Quand les fruits desséchés doivent être accommodés comme des fruits frais, il suffit de les tremper dans de l'eau pour les alimenter de nouveau avec l'humidité qu'ils avaient perdue lors de la déshydratation. On prend un volume d'eau pour un volume de fruits, par exemple, une tasse de fruits pour une tasse d'eau ( en cas de doute moins d'eau) et on laisse tremper pendent environnement 4 heures (en cas de doute un peu moins sinon ils deviendraient mous).

Bien sûr vous pouvez travailler avec des recettes des livres de cuisine lesquelles ont de pays à pays nombreux idées différentes.

**Quelques suggestions**

- Gâteaux aux fruits et autres pâtisseries, pains de fruits, tartes aux myrtilles, comme remplacement des raisins secs, etc.
- Compote pour gaufres et crêpes, pour garnir des sandwichs, desserts, sauces aux pommes, etc.
- Pour accompagner certaines viandes et gibier, etc.
- Pour müesli, flans, yaourts, crème chantilly, glaces, salades de fruits, fruits à l'armagnac, etc.
- On peut confire et glacer certains fruits, selon ses goûts en les enrobant au préalable dans un sirop de sucre. Les bananes conviennent pour les laitages (milk drink) et pour la nourriture de bébé (à cet effet, il suffit de les pulvériser).
- Certains fruits gagnent à être mélangés au miel et aux noisettes. Les fruits desséchés ramollis peuvent être mélangés à des fruits frais. En fonction de la recette ils seront laissés tels quels ou bien hachés en plus ou moins gros morceaux.

**Légumes, fines herbes, épices...**

Avant la cuisson, les légumes doivent être en général réhydratés. On ajoute une tasse de légumes desséchés à une tasse d'eau froide ou tiède. Attention: ne pas utiliser plus d'eau que nécessaire pour la recette. Accommoder les légumes dès qu'ils sont ramollis. Le temps de cuisson des légumes réhydratés est à peu près le même que celui des congelés.

Les légumes pour soupes, qui ont été déshydratés en petits morceaux, peuvent être ajoutés à votre eau de cuisson. Pour les soupes, sauces, vinaigrettes et la préparation de bouillies pour bébés, etc. il suffit de moudre les aliments desséchés, dans un hachoir, en particules plus ou moins fines, selon votre goût. Pulvériser les denrées diminue leur durée de conservation: n'en moudre donc qu'une quantité suffisante pour un mois. Les légumes réhydratés peuvent être sans problèmes cuits avec des légumes fraîchement cueillies. Les fines herbes seront moulues ou pilées immédiatement avant

leur utilisation. Faites attention qu'ils ne s'y trouvent pas de tiges durcies. Les champignons seront réhydratés à l'eau et utilisés comme des frais. Pour les soupes et sauces, on peut en moudre une partie en avance.
On peut moudre dans un hachoir poivrons et piments déshydratés, les conserver dans un bocal hermétique, et s'en servir comme épice.

**Attention**

- Les temps de déshydratations peuvent varier en vertu de la texture différente des aliments.
- On ne peut pas utiliser des primes quetsches parce qu'ils ont trop peu de fructose.
- Empilez les plateaux soigneusement. Le glisser peut affecter la fonction.
- S'assurez que le commutateur rotatif est ajusté exactement sur la position correcte
- Il faut mettre l'embase au-dessous. Justement si tel est le cas le guidage de l'air est assuré plus le plateau de table est protégé.
- Comme accessoires nous vous offrons des plateaux à sécher supplémentaires (pack de deux) qui vous pouvez acheter chez votre marchand spécialisé (nom d'article: DÖRRETAGEN DE 100)
  **MAIS:** pour obtenir des résultats optimaux n'utilisez pas plus de 6 plateaux en même temps.

**Durée de déshydration**

La durée de déshydration dépend de la nature, de l'humidité, de la maturation et de la taille des aliments, ainsi que de l'air de la pièce et du nombre de niveaux.
En cas de doute, il est sage de programmer une durée plus courte et de contrôler (á la vue et au toucher) avant la fin de l'opération.
Tous les étages reçoivent uniformément de l'air sec, cependant il est possible suivant les produits et les emplacements concernés que les résultats soient un peu différents.
Pour un résultat parfait, il est conseillé de trier les denrées séchées et de continuer à déshydrater celles qui seraient encore molles 1/2 heure à une heure de plus.
Les aliments doivent être déshydratés immédiatement après leur préparation. Ne pas interrompre l'opération la première moitié de la durée programmée. Une déshydratation trop prolongée fait perdre l'arôme des fines herbes ou autres aliments aromatiques.
Le contrôle au toucher est le plus sûr lorsque les aliments desséchés ont refroidi.
Des légumes déshydratés ne doivent être, au toucher, ni durs, ni cassants ou friables; les oignons et le persil doivent avoir un peu la consistance du papier.

**Note**

Le tableau ci-joint nous donnons des valeurs indicatives qui peuvent varier gravement grâce aux raisons expliquées ci-dessus.
Vous pouvez inscrire vos valeurs empiriques dans ce tableau – ainsi obtenir un tableau de déshydration individuel.

| Sortes | % en eau (aliments frais) | Préparation ou remarques | Tremper dans de l'eau citronnée | Position (graduation) | Durée de la déshydration (heure) | Vos valeurs éprouvées |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pommes | 84 | retirer le coeur, couper en lamelles ou en rondelles | x | **3** | **4-8** | |
| Abricots | 85 | couper en deux ou en quatre | x | 3 (2) | 8-12 | |
| Ananas | 86 | éplucher, couper en tranches | | 3 (2) | 8-12 | |
| Bananes | 65 | bien mûres, coupe en rondelles ou dans le sens de la longueur | | 3 | 5-8 | |
| Fruits des baie | 88 | hormis les myrtilles, utilisables uniquement en combinaison avec d'autres fruits, à cause des pépins | | 3 | 4-6 | |
| Poires | 83 | retirer le coeur, couper en deux ou en lamelles | x | 3 (2) | 6-12 | |
| Dattes | 23 | bien mûres | x | 3 | 4-6 | |
| Fraises | 90 | coupées en deux, les plus petites restent entières | x | 3 (2) | 6-12 | |
| Figues | 78 | coupées en deux | | 3 | 4-6 | |
| Myrtilles | 83 | telles quelles | | 3 | 4-6 | |
| Cerises | 82 | entières, avec le noyau | | 3 | 8-12 | |
| Melons | 81 | éplucher, épépiner, couper en tranches ou en quartiers | | 3 | 8-12 | |
| Pêches | 89 | bien mûres | x | 3 (2) | 8-12 | |
| Prunes<br>Quetsches | 81<br>87 | couper en deux et dénoyauter, mais possible également entières avec le noyau | | 3 | 8-14 | |
| Raisin | 81 | entailler, choisir si possible une variété sans pépins | | 3 | 8-14 | |
| Agrumes | - | en quartiers, écorce coupée en lanières pour aromatiser | | 3 (2) | 8-10 | |

| Sortes | % en eau (aliments frais) | Préparation ou remarques | Blanchir minutes | Position (graduation) | Durée de la déshydration (heure) | Vos valeurs éprouvées |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Artichauts | 87 | Nettoyer et couper les coeurs en deux | 2-4 | 2 | 4-5 | |
| Asperges | 92 | Eplucher, laisser en entier ou en morceaux de 20 mm | 2-3 | 2 | 4-8 | |
| Brocolis | 89 | Séparer en morceaux gros comme une cuillère à soupe. Laisser tremper une 1/2 heure dans l'eau salée | 3-4 +1 c. à soupe | 2<br>2 | 4-6 | |
| Carottes et panais | 88 | Couper en rondelles ou en biseau | 2-3 | 2 | 4-5 | |
| Céleris | 94 | Couper en tranches | 2 | 2 | 6 | |
| Champignons | - | Couper en deux, les plus gros en tranches | - | 1 | 4-6 | |
| Choux | 92 | Nettoyer et couper en morceaux | à la vapeur 2-3 | 2 | 3-5 | |
| Choux-fleurs | 89 | Comme brocolis | 3-4 | 2 | 6-8 | |
| Choux-raves | 85 | Couper en cubes ou en tranches | 3-5 | 1 | 3-5 | |
| Concombres | 95 | Couper en rondelles de 10 mm | - | 2 | 6-8 | |
| Epinards | 91 | Blanchir à la vapeur jusqu'à ce qu'ils commencent à flétrir | 1 | 2 | 2 | |
| Fines herbes | - | Laisser entières mais enlever les tiges | - | 1 | 2-3 | |
| Haricots verts | 90 | Couper les bouts et enlever les fils, couper en biseau | 3-4 | 2 | 5-6 | |
| Macédoine de légumes | - | Couper en petits cubes ou en lanières | 2 | 2 (1) | 3 | |
| Oignons | 89 | Couper en tranches | - | 2 | 3 | |
| Persil | 85 | Enlever les tiges | - | 2 (1) | 2-2 1/2 | |

| Sortes | % en eau (aliments frais) | Préparation ou remarques | Blanchir minutes | Position (graduation) | Durée de la déshydration (heure) | Vos valeurs éprouvées |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Poivrons/ Piments | 93 | Couper en lanières | - | 2 | 4-6 | |
| Potirons Courgettes | 92 | Eplucher, enlever les pépins, couper en lanières de 8 mm ou en tranches | - | 2 | 4-5 | |
| Rhubarbe | 95 | Eplucher, plonger dans de l'eau citronnée; couper en morceaux de 25 mm | - | 2 | 3-5 | |
| Tomates | 94 | Plonger 30-45 secondes dans de l'eau bouillante | - | 2 | 8-10 | |

# Garantieschein / Gewährleistung

(gültig nur innerhalb der BRD)

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

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

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

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

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

R-05/08