




ROMMELSBACHER

- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual

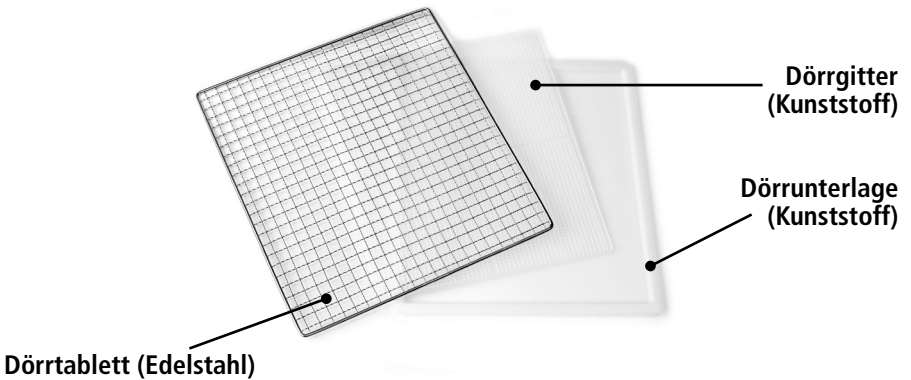
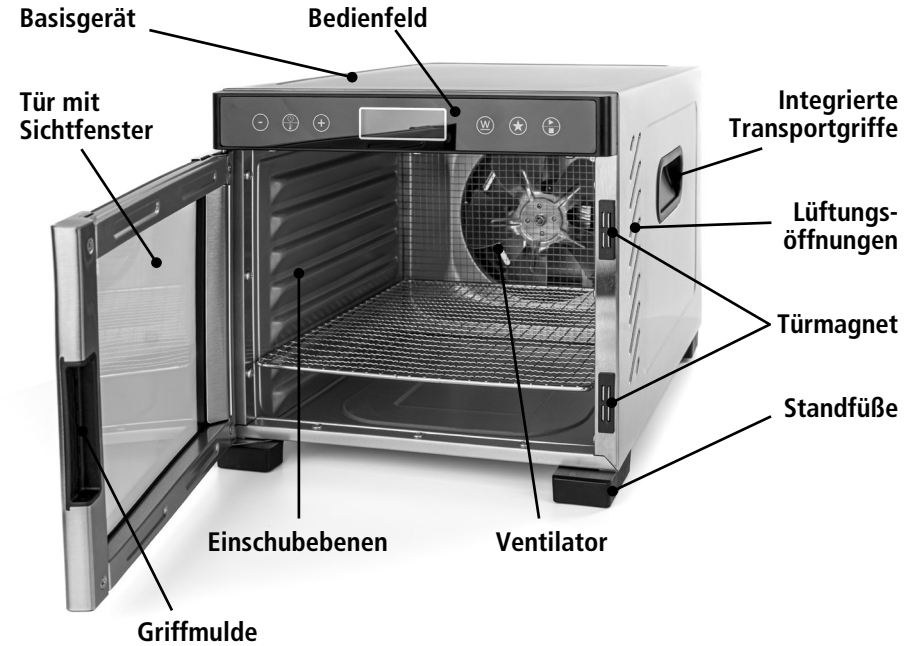


DA 650
Edelstahl Dörrautomat
Stainless steel food dehydrator

Inhaltsverzeichnis

Produktbeschreibung	3
Bedienelemente / Display	4
Einleitung	5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
Technische Daten	5
Lieferumfang	5
Für Ihre Sicherheit	6
Allgemeine Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	7
Vor dem ersten Gebrauch	9
Inbetriebnahme und Benutzung	9
1. Dörrtablets im Gerät platzieren	9
2. Gerät an das Stromnetz anschließen	10
3. Temperatur und Zeit wählen	10
Laufzeit wählen (30 Min. bis 99 Std.)	10
Temperatur wählen (35 °C bis 75 °C – in 5 °C-Schritten)	10
4. Betrieb starten und beenden	11
Dörrvorgang starten und automatisch beenden	11
Dörrvorgang kurzzeitig pausieren	11
Dörrvorgang vorzeitig beenden	11
Temperatur oder Dörrzeit während des Betriebs ändern	11
5. Warmhalte-Funktion	12
6. Favoriten-Einstellung	12
7. Dörrtablets entnehmen	12
8. Dauerhaftes Ausschalten	12
Reinigung und Pflege	13
Montage der Kabelaufwicklung	13
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	14
Zubehör	14
Funktionsweise des Gerätes	14
Allgemeines zum Dörren	15
Dörrgut vorbereiten	15
Lagerung	16
Zubereitung	16
Dörrzeiten	17
Entsorgung/Recycling	20
 Instruction manual	22
Service und Garantie	40

Produktbeschreibung



Bedienelemente / Display



Das Gerät ist mit Touch Control Sensoren ausgestattet, die einfach und sehr komfortabel zu bedienen sind. Durch Antippen der entsprechenden Taste wird die jeweilige Funktion aktiviert. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem kurzen Signalton bestätigt.

HINWEIS: Das Bedienfeld immer sauber und trocken halten. Nicht mit feuchten Fingern betätigen, da dies zu Fehlfunktionen führen kann.

Sensortaste **Zeit/Temp**
für Temperatur- und Zeitwahl



Sensortaste \ominus
für Reduzierung der Temperatur-
und Zeiteinstellung



Sensortaste \oplus
für Erhöhung der Temperatur-
und Zeiteinstellung

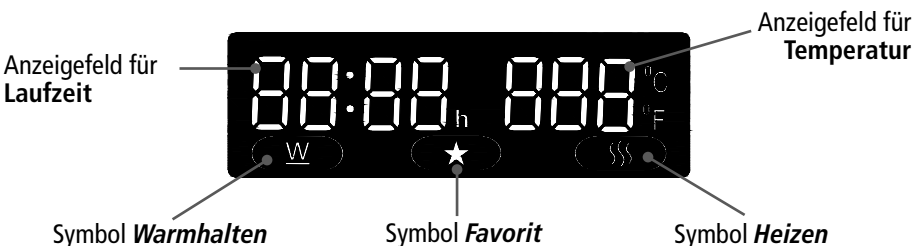
Sensortaste **Favorit**
zum Aufrufen bzw. Speichern
Ihrer bevorzugten Einstellung



Sensortaste **Warmhalten**
zur Aktivierung der Warmhaltefunktion



Sensortaste **Start/Stop**
zum Starten und Stoppen des Gerätes



Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Dörrautomaten entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache und sichere Bedienung wird 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohn-umgebungen.

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 dient zum Trocknen und Haltbarmachen von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	510-600 W
Schutzklasse:	I
Standby-Verbrauch:	< 0,5 W
Maße Gerät (ca.):	29 x 27 x 43 cm (B x H x T)
Gewicht (ca.):	ca. 6,4 kg (mit eingesetzten Dörtablets)

Lieferumfang

- Dörrautomat DA 650
- 7 Dörtablets
- 1 Dörrgitter
- 1 Dörrunterlage
- Teile zur Montage der Kabelaufwicklung:
2 Kunststoffwinkel, 2 Spiralfedern, 2 Schrauben

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



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder jünger als 8 Jahre stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb oder mit dem Stromnetz verbunden ist.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- 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.

- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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 Werkskundendienst 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.
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Das Gerät nur dann betreiben, wenn es korrekt zusammengesetzt wurde.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Die Oberflächen von Gerät, Dörrtablets und Dörrgut werden während des Betriebs heiß!



- Heiße Oberflächen sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir bei der Entnahme der Dörrtablets die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Den Lüfter und die seitlichen Lüftungsöffnungen im Betrieb nie mit Alufolie oder dergleichen abdecken! Die Zu- und Abluft darf nicht behindert werden!

- Gerät und Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Verwenden Sie nur die originalen Dörtablets!
- **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!
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!



Vorsicht Brandgefahr! Dieses Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Bedienblende sowie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- Vor der ersten Benutzung heizen Sie das Gerät bitte 30 Minuten mit maximaler Temperatur auf, um die Schutzschicht des Heizelementes einzubrennen.

Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzfristig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum. Vermeiden Sie, dass die entstehenden Gerüche in andere Räume ziehen.

- Nach Abkühlung des Gerätes reinigen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch, am besten eignen sich Mikrofasertücher.

Inbetriebnahme und Benutzung



Achtung: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Die Oberflächen von Gerät, Dörtablets und Dörrgut werden während des Betriebs heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

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

1. Dörtablets im Gerät platzieren

- Die befüllten Dörtablets auf die Schienen der Einschubebenen schieben. Achten Sie darauf, dass das Dörrgut das Schutzgitter im hinteren Teil des Innenraums nicht berührt.
- Die Tür des Gerätes schließen.

HINWEIS: Die im Lieferumfang enthaltenen Dörrgitter bzw. Dörrunterlagen können ebenfalls Anwendung beim Dörren finden. Das Dörrgitter eignet sich, aufgelegt auf ein Dörtablett, zum Dörren von fein zerkleinertem Dörrgut, wie z.B. Kräutern. Auf der Dörrunterlage kann sehr feuchtes Dörrgut getrocknet werden, wenn sie, ebenfalls auf einem Dörrgitter aufgelegt, im Gerät platziert wird. Alternativ kann die Unterlage am Boden des Dörrapparates positioniert werden, um evtl. herabfallende Stücke aufzufangen und die spätere Reinigung zu erleichtern.

2. Gerät an das Stromnetz anschließen



- Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung auf der Rückseite des Gerätes abwickeln. *Montage der Kabelaufwicklung siehe Seite 13.*
- Stecken Sie nun den Netzstecker in eine Steckdose.
- Das Gerät startet einen kurzen Selbsttest.
 - Sämtliche Anzeigen leuchten auf.
 - Zusätzlich ertönt ein Signalton.
 - Die Sensortaste **Zeit/Temp** leuchtet.
- Das Gerät befindet sich nun im **Standby-Modus**.

3. Temperatur und Zeit wählen



- Tippen Sie auf die Sensortaste **Zeit/Temp**. Das Gerät wechselt in den Einstell-Modus und Sie können nun Dauer und Temperatur einstellen. Es ertönt ein kurzer Signalton und die Standardwerte **10:00h** sowie **70 °C** werden angezeigt.
 - Der Timerwert **10:00h** blinkt.

Laufzeit wählen (30 Min. bis 99 Std.)



- Durch Tippen auf die Sensortaste \ominus bzw. \oplus können Sie die Laufzeit reduzieren bzw. erhöhen.
- Zwischen 00:30 und 24:00 erfolgt dies in Schritten von 30 Minuten, von 24:00 bis 99:00 in Schritten von 1 Stunde.

Temperatur wählen (35 °C bis 75 °C – in 5 °C-Schritten)



- Tippen Sie erneut auf die Sensortaste **Zeit/Temp**, um die Einstellung der Temperatur zu verändern. Als Standard wird **70 °C** blinkend angezeigt.
- Durch Tippen auf die Sensortaste \ominus bzw. \oplus können Sie die Temperatur in Schritten von 5 °C reduzieren bzw. erhöhen.
- Unterhalb des Wertes 35 °C gibt es eine Sondereinstellung "Lüfter" (= keine Heizung, nur Lüfter in Betrieb), die durch **FAN** angezeigt wird.

Tip: Wenn Sie eine der Sensortasten dauerhaft berühren, wird der jeweilige Wert kontinuierlich erhöht bzw. reduziert.

HINWEIS: Wird das Gerät innerhalb von 60 Sekunden nicht mit der Taste **Start/Stop** gestartet, wechselt es automatisch zurück in den **Standby-Modus**.

4. Betrieb starten und beenden

Dörrvorgang starten und automatisch beenden



- Sind alle gewünschten Einstellungen gewählt, kann das Gerät mit der Sensortaste **Start/Stop** gestartet werden.
→ Ein kurzer Signalton ertönt.
→ Sobald das Gerät gestartet ist, blinken die beiden Punkte in der Mitte der Timer-Anzeige und das Symbol **Heizen** leuchtet dauerhaft.
- Die Zeitschaltuhr ist als **Countdown-Timer** ausgeführt. Nach erfolgter Einstellung zählt er die Zeit im Minuten-Takt rückwärts bis auf **00:00**.
- Nach Erreichen der voreingestellten Dörrzeit stoppt das Gerät den Betrieb.
→ Es ertönt ein 3maliger Signalton und im Display erscheint **End**.
- Nach ca. 3 Minuten wechselt das Gerät in den **Standby-Modus**.
→ Die Sensortaste **Zeit/Temp** leuchtet.
- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Dörrvorgang kurzzeitig pausieren



- Tippen Sie hierzu die Sensortaste **Start/Stop**.
- Es ertönt ein kurzes akustisches Signal und die Steuerung wechselt in den **Warte-Modus**.
- Der Countdown des Timers wird gestoppt und die verbleibende Zeit wird in der Timer-Anzeige konstant (eingefroren) angezeigt. Die Temperatur-Anzeige zeigt die eingestellte Temperatur an. Das Symbol **Heizen** blinkt in der Anzeige.
- Zur Wiederaufnahme des Dörrvorganges tippen Sie erneut auf die Sensortaste **Start/Stop**.
→ Sobald das Gerät den **Warte-Modus** verlassen hat, blinken die beiden Punkte in der Mitte der Zeitanzeige.

Hinweis: Wird das Gerät nicht innerhalb von 60 Sekunden wieder gestartet, wechselt es in den **Standby-Modus**.

→ Die Sensortaste **Zeit/Temp** leuchtet.

Dörrvorgang vorzeitig beenden



- Halten Sie hierzu die Sensortaste **Start/Stop** für 3 Sekunden lang gedrückt.
- Das Gerät wechselt in den **Standby-Modus**.
→ Dies wird durch einen langen Signalton angezeigt.

Temperatur oder Dörrzeit während des Betriebs ändern



- Tippen Sie 1x bzw. 2x auf die Sensortaste **Zeit/Temp**, um die Einstellung zu ändern.
→ Die Sensortasten ⊖ und ⊕ blinken.
→ Die Anzeige im Display blinkt.
- Mit den Sensortasten ⊖ und ⊕ kann die Einstellung verändert werden.
- Der neu eingestellte Wert wird nach 5 Sekunden automatisch übernommen.

5. Warmhalte-Funktion



- Tippen Sie vor dem Start oder im Pause-Modus auf die **Warmhalte**-Taste, wird die Warmhaltefunktion aktiviert bzw. deaktiviert. Die Warmhaltefunktion verhindert, dass empfindliches Dörrgut wieder Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnimmt, falls es nicht sofort nach Ablauf des Dörrvorgangs entnommen wird.
- Wenn sie aktiviert ist, wechselt das Gerät nach Ablauf des Timers automatisch in die Warmhaltefunktion mit der Einstellung 24:00 h / 35 °C.
→ Das Symbol **Warmhalten** leuchtet im Display auf.

6. Favoriten-Einstellung



- Sie können Ihre bevorzugte Einstellung von Dauer und Temperatur sowie Warmhaltefunktion speichern.
- Tippen Sie im Einstell- oder Pause-Modus auf die Taste **Favorit**, um die Favoriten-Funktion zu aktivieren.
→ Das Symbol **Favorit** leuchtet im Display auf. Voreingestellt ist 24:00 h / 45 °C ohne Warmhalte-Funktion (Einstellung zum Dörren von Rohkost).
- Stellen Sie nun Ihre bevorzugten Werte (Dauer, Tempertatur und Warmhaltefunktion aktiv/inaktiv) ein und bestätigen Sie diese Einstellung durch Halten der Taste **Favorit** für 3 Sekunden.
→ Es ertönen 2 kurze Signaltöne und die eingestellten Werte werden als Ihre neue Favoriten-Einstellung gespeichert.
- Zum Aufrufen Ihrer Favoriten-Einstellung tippen Sie im Einstell- oder Pause-Modus einmal kurz auf die Taste **Favorit**.

HINWEIS: Um das Menü ohne Programmierung einer neuen Favoriten-Einstellung zu verlassen, tippen Sie einmal kurz auf die Taste **Favorit**.

7. Dörrtablets entnehmen



ACHTUNG: Beim Öffnen entweicht erhitzte Luft bzw. Dampf. Zum Schutz empfehlen wir bei der Entnahme der Dörrtablets die Benutzung von hitzebeständigen Topflappen!

- Öffnen Sie die Tür des Gerätes.
- Entnehmen Sie nacheinander alle Dörrtablets.
- Wir empfehlen, die Dörrtablets und andere Zubehörteile sofort nach Abkühlung zu reinigen.

Hinweis: Zum Abkühlen des Dörrgutes kann die Funktion **Fan** benutzt werden. In dieser Funktion ist nur der Ventilator in Betrieb. Dies gewährleistet ein schnelleres Abkühlen des Dörrgutes. Die Funktion kann über die Einstellung **Temperatur** gewählt werden, indem diese unter **35 °C** reduziert wird.

8. Dauerhaftes Ausschalten



- Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen!



- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!

- Gerät innen und außen mit einem feuchten Tuch (ideal sind Mikrofasertücher) säubern und nachtrocknen.
- Reinigen Sie die Dörrtablets, Dörrgitter und Dörrunterlagen in heißem Wasser mit etwas Spülmittel.

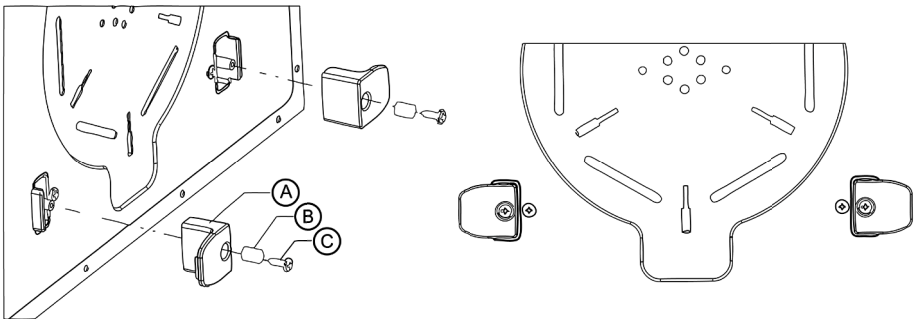
HINWEIS: Die Zubehörteile können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

- Vor erneuter Benutzung müssen alle Geräte- und Zubehörteile komplett sauber und trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Montage der Kabelaufwicklung

Auf der Rückseite des Gerätes kann eine praktische, federnd gelagerte Kabelaufwicklung montiert werden. Hierzu benötigen Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher. Führen Sie die Montage entsprechend der nachfolgenden Bilder durch.

Beachten Sie bei der Montage, dass die konisch geformte Feder mit dem größeren Durchmesser in Richtung des Gerätes eingebaut wird.



A	Kunststoffwinkel (2x)
B	Spiralfeder (2x)
C	Schraube (2x)

Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Fehler	Ursache und Behebung
E 1	Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt. <i>Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie unseren Kunden-Service (weitere Infos siehe letzte Seite).</i>
E 2	Fehler in der elektronischen Steuerung. Elektronik defekt. <i>Selbsthilfe: Nicht möglich – kontaktieren Sie unseren Kunden-Service (weitere Infos siehe letzte Seite).</i>
E 3	Zum Schutz vor Übertemperatur ist das Gerät mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Das Gerät hat sich auf Grund zu hoher Temperaturen automatisch abgeschaltet. <i>Selbsthilfe: Ziehen Sie den Netzstecker und lassen das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.</i>

Zubehör

Als Sonderzubehör bieten wir zusätzliche Dörtablets, Dörrgitter und Dörrunterlagen an, die Sie bei Bedarf über den Fachhandel, online unter www.rommelsbacher.de oder unsere Serviceabteilung (Kontakt siehe Rückseite) beziehen können.

- Dörtablett KY 2200
- Dörrgitter KY 2210
- Dörrunterlage KY 2220

Funktionsweise des Gerätes

- Dieses Gerät arbeitet schnell und effektiv. Der von hinten angesaugte Luftstrom wird von einem speziellen Heizregister gleichmäßig erwärmt. Die warme Luft wird durch einen Ventilator gleichmäßig im Innenraum des Geräts verteilt und entzieht den dortigen Lebensmitteln die Feuchtigkeit.
- Dieses System ermöglicht ein gleichmäßiges Dörren in allen Etagen. Ein Umsetzen der Dörtablets ist nicht notwendig. Das Gerät kann ohne Eingreifen bis kurz vor Ende der eingestellten Dörrzeit betrieben werden.
- Eine Prüfung des Dörrgutes ist lediglich gegen Ende der Dörrzeit nötig, um den Dörrvorgang ggf. früher zu beenden oder bei Bedarf zu verlängern.

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 gedörnt und gelagert können Lebensmittel jahrelang haltbar gemacht werden.
- Durch den Entzug von Wasser werden die Aromastoffe konzentriert. Deshalb ist Gedörntes 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 Dörrrens 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 ausschneiden. 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 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 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 Dörtablets nicht zu voll, um die Luftzirkulation nicht zu unterbrechen.

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.

Zubereitung

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 gedörktem Obst:

- Obstkuchen und andere Backwaren, Fruchtbrot, abwechslungsreicher Ersatz für Rosinen usw.
- Kompotte zu Waffeln und Pfannkuchen, Aufstriche für Sandwiches, Desserts, Apfeloße 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 gedörkten Bananen pulverförmig mahlen.
- Verschiedene Früchte lassen sich gut mit Honig und Nüssen veredeln. Sie können frische Früchte und gedörkte 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 gedörkt 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 gedörntem 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 gedörntem 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 Einschubebenen 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 gedörnt 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 Gedörnte abgekühlt ist. Gedörntes Gemüse soll sich kaum noch zäh, eher spröde und brüchig angreifen. Zwiebeln und Petersilie werden papierartig.

Rohköstliche 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 650 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
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

Sellerie (Stangen)	Waschen und in Scheiben oder Streifen schneiden.	50 °C – 60 °C	4 – 10 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:

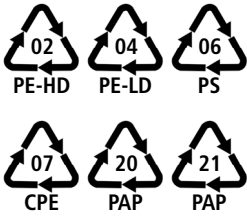
- Hände vorher ausgiebig waschen!
- Die Kühlkette beim Fleisch möglichst kurz unterbrechen.
- Schneidwerkzeuge müssen absolut sauber sein.
- Utensilien, die mit dem Fleisch in Berührung kommen (Messer, Schneidebrett etc.), müssen gründlich gereinigt werden, z. B. mit kochendem Wasser.
- Bei offenen Wunden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

HINWEIS: Überwürzen Sie Ihr Dörrgut nicht! Verwenden Sie nur so viel Gewürz, dass es nicht herunterfallen kann. Verwendung von zu viel Salz kann zu Beschädigung des Gerätes durch Korrosion führen!

Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien 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.

Entsorgungshinweis

Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückgeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



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

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei **ROMMELSBACHER**
wird **SERVICE** groß geschrieben!

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

Wir beraten Sie gerne persönlich!

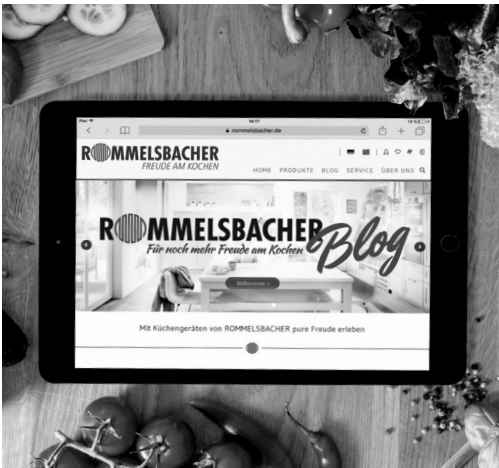
Telefon: 09851 5758-5732

WhatsApp & Signal: 09851 57580

E-Mail: service@rommelsbacher.de



ROMMELSBACHER



Leckere Rezepte und einen Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

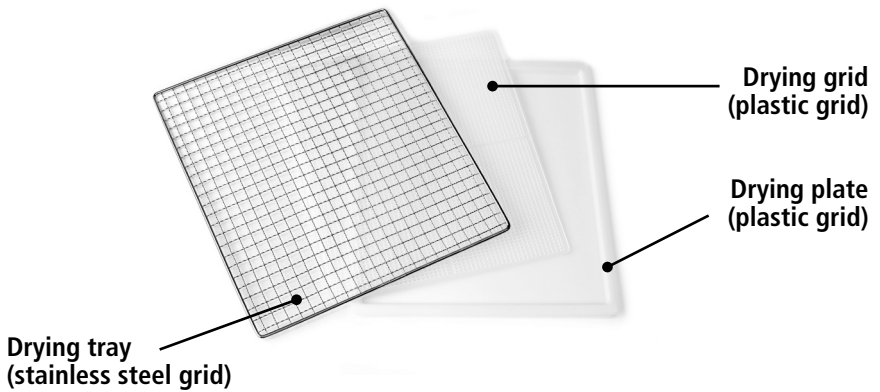
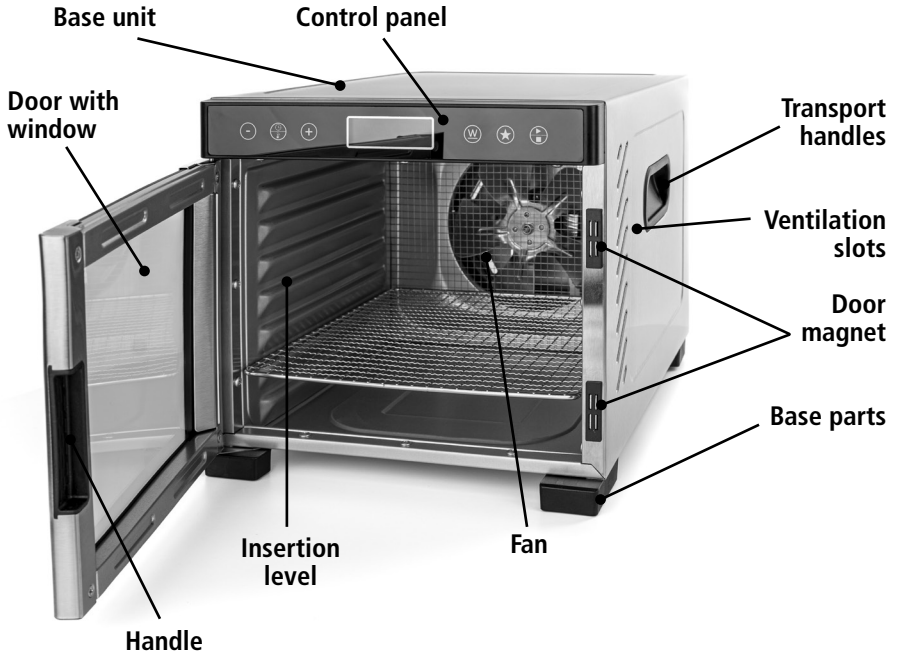
rommelsbacher.blog



Contents

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

Product description



Control panel / display



The appliance is equipped with Touch Control sensors allowing an easy and most convenient operation. By touching the corresponding button, the respective function is activated. Every time a button is touched, an acoustic signal is given.

NOTE: Always keep the control panel clean and dry. Do not touch it with wet fingers as this might lead to malfunctions.

time/temp sensor button
for temperature and time selection



⊖ sensor button
for reducing the set
temperature and time



⊕ sensor button
for increasing the set
temperature and time

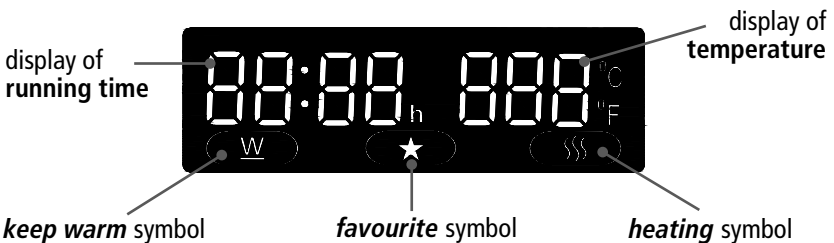
favourite sensor button
for calling up or saving
your favourite setting



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



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



Introduction



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

Intended use

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

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

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

Technical data

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

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

Scope of supply

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

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

For your safety



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

General safety advice:

- Children from the age of 8 and persons, not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature, must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation or while it is connected to the mains.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are supervised.
- Packaging materials such as foil bags should be kept out of the reach of children.
- Never operate this appliance via an external timer or a separate remote control system (e.g. so-called radio or smart sockets).
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In such cases, the power supply must be disconnected from the mains and the appliance has to be checked by a qualified electrician.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled in it or stumble over it to prevent the appliance from being accidentally pulled down.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service technician or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Repairs may only be carried out by authorised specialist companies. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

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

Safety advice for using the appliance:



WARNING: Hazard of injury and burns!

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



- Hot surfaces are still hot after switching off!

Thus, act with care!

- For protection, we recommend the use of heat-resistant pot cloths when removing the dehydration trays!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Never cover the fan and the lateral ventilation slots with aluminium foil or similar during operation! The air inlet and outlet must not be obstructed!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- Use the original dehydration trays only.

- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - o Place the appliance on a stable, even and non-slip surface (no painted surfaces, no tablecloths, etc.) and do not operate the appliance near heat sources (stove, gas flame, etc.) or in a potentially explosive environment containing flammable liquids or gases!
 - o Leave a distance of at least 10 cm around the appliance and at least 60 cm upwards to avoid damage from heat or steam and to work unhindered!
 - o Place the appliance beyond children's reach!
 - o Make sure that there is no heat- or moisture-sensitive furniture above the appliance that could be damaged!
 - o Ensure that the heat or steam can escape unhindered!
- Do not operate or store the appliance outdoors or in damp rooms!
- Never immerse the appliance, mains cable or mains plug in water for cleaning!
- Do not use the appliance as a radiator!
- Pull the power plug after each use for safe switch-off!



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

Prior to initial use

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

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

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

Operating the appliance



Attention: Hazard of injury or burns!

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

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

1. Place drying trays in the appliance

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

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

2. Connect the appliance to the mains



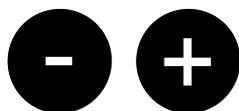
- Unwind the power cord completely from the cord take-up on the back of the appliance. *For installation of the cord take-up, see page 33.*
- Plug the mains plug into a socket.
- The appliance starts a short self-check.
 - All displays light up.
 - In addition, an acoustic signal sounds.
 - The **time/temp**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

3. Select temperature and time



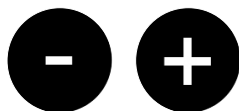
- Tap the **time/temp** sensor button. The appliance switches to setting mode and you can now set the duration and temperature. A short signal tone sounds and the default values **10:00h** and **70 °C** are displayed.
→ The timer value **10:00h** flashes.

Select runtime (30 min. to 99 hours)



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

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



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

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

NOTE: If the appliance is not started with the **start/stop** button within 60 seconds, it automatically switches back to **standby mode**.

4. Start and stop operation

Start the drying process and end it automatically



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

Pause the drying process for a short time



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

Note: If the appliance is not restarted within 60 seconds, it switches to **standby mode**.
→ In this case the **time/temp** button is flashing.

Ending the drying process prematurely



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

Change temperature or drying time during operation



- Touch the **time/temp** button once or twice to change the setting.
 - The ⊖ and ⊕ buttons are flashing.
 - The display flashes.
- The setting can be changed with the ⊖ and ⊕ buttons.
- The new set value is automatically accepted after 5 seconds.

5. Keep warm function



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

6. Favourite setting



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

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

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

7. Remove drying trays



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

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

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

8. Permanent switch-off



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

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Risk of injury and burns!

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



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

- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth (microfibre cloths are ideal) and wipe it dry.
- Clean the drying trays, drying grids and drying plates in hot water with a little detergent.

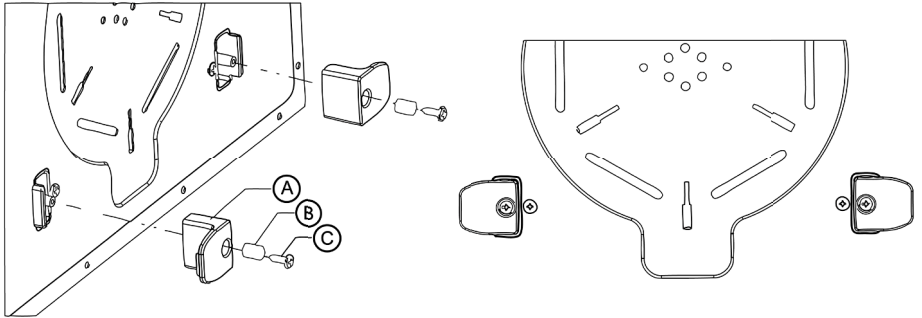
Note: The accessories can also be cleaned in the dishwasher.

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

Mounting the cord take-up

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

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



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

Troubleshooting

Error	Cause and remedy
E 1	Error in the electronic control. Electronics defective. <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
E 2	Error in the electronic control. Electronics defective. <i>Self-help: Not possible - contact the customer service.</i>
E 3	The appliance is equipped with overheating protection to prevent overheating. The appliance has automatically switched off due to excessive temperatures. <i>Self-help: Disconnect the mains plug and allow the appliance to cool for a few minutes before putting it back into operation.</i>

Accessories

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

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

How the appliance works

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

General information on drying food

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

Preparing the food for drying

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

Storage

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

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

Using dried foods

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

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

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

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

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

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

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

Herbs are ground or crushed immediately before use. Make sure that no hard stems are contained. Mushrooms are soaked and used like fresh mushrooms. For soups and sauces a part of it can be added when ground. Paprika and hot peppers can be chopped or ground in the food processor and kept as a spice in an airtight glass.

Here are some suggestions for the various possibilities using dried vegetables: Vegetable soup like Minestrone, stews, ratatouille, Irish stew, vegetable goulash, mushroom goulash, artichokes wrapped in dough and deep-fried, special herbal mixtures, herbal teas, herbal oils, celery salt, garlic salt.

Required drying times

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

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

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

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

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

Raw food preparation

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

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

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

Fruits	Pretreatment	Temperature	Time
Apples	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	5 – 7 hours
Apricots	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	55 °C – 60 °C	20 – 24 hours
Bananas	Peel and slice (2 – 5 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	60 °C	7 – 10 hours
Grapes (seedless)	Wash and cut in half.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours
Oranges	Wash and slice (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 8 hours
Peaches	Wash and remove stones. Cut into 2 or 4 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 16 hours
Pears	Wash, peel and remove cores. Cut into slices or rings (5 – 7 mm thick). Tip: If necessary, dip in a little lemon water to prevent browning.	55 °C – 60 °C	8 – 14 hours
Plums	Wash and remove stones. Cut into 2 pieces. Place with the cut side facing upwards.	60 °C – 65 °C	8 – 14 hours
Fruit leather	400 g strawberries + 1 banana + icing sugar as required. Remove the leaves from the strawberries, peel the banana, purée everything together with the sugar and spread on baking paper (the quantity stated above is sufficient for 2 trays).	60 °C	4 – 5 hours

Vegetables	Pretreatment	Temperature	Time
Carrots	Peel and cut into sticks (approx. 5 – 7 mm thick) or slices (2 – 5 mm thick).	55 °C – 60 °C	4 – 6 hours
Celery	Wash and cut into slices or strips.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours
Courgettes	Wash, peel if necessary and cut into slices or strips.	50 °C – 55 °C	6 – 10 hours
Mushrooms	Wash or clean. Cut into strips (approx. 5 – 10 mm thick). Tip: for small pieces of mushrooms use the additional drying grid.	50 °C – 60 °C	4 – 8 hours

Soup vegetables	2 parts carrots + 1 part celery + 1 part leek. Prepare vegetables (wash, peel if necessary) Grate carrots and celery coarsely, cut leek into slices (approx. 1 cm thick).	60 °C	8 – 12 hours
Tomatoes	Wash, remove seeds and cut into pieces (5 – 10 mm thick).	50 °C	4 – 5 hours

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

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

VERY IMPORTANT

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

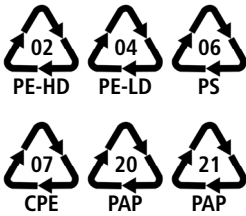
- Wash hands thoroughly first!
- Interrupt the cooling chain of the meat as short as possible.
- Cutting tools must be absolutely clean.
- All objects that got into contact with the meat must be cleaned with boiling water afterwards!
- DO NOT touch raw meat with hands that show open wounds as bacteria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

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

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points. Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



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

Disposal information



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

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