



ROMMELSBACHER

IT Istruzioni per l'uso



DA 750

Essiccatore Automatico

Siamo lieti di apprendere che abbiate scelto questo prodotto e vi ringraziamo per la fiducia in noi riposta. Perché possiate godervi a lungo questo nuovo essiccatore, vi preghiamo di leggere e osservare attentamente le seguenti avvertenze, che vanno depositate in un posto sicuro e passate all'utente rispettivo.

Uso appropriato dell'apparecchio

Usare l'apparecchio per essiccare alimenti solo a scopo domestico. L'uso inappropriato dell'apparecchio e le modifiche effettuate su di esso possono causare gravi incidenti. In questo caso il fabbricante non è responsabile dei danni subiti. L'apparecchio non è adatto all'uso professionale.

Dati tecnici

Collegare l'apparecchio solo ad una spina con contatto di terra, installata a norma di legge. Fate attenzione che la tensione di rete sia identica a quella riportata sulla targhetta di modello. Allacciate esclusivamente a una presa di corrente alternata.

Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Classe di protezione	II
Potenza nominale:	750 W (pos.1: 250 W / pos. 2: 450 W / pos. 3: 750 W)
Consumo standby:	0

Imballaggio

Gettate il materiale d'imballaggio nei giusti contenitori per il riciclaggio della carta e della plastica, tenendo conto delle diverse identificazioni riguardanti i materiali di plastica.



PE sta per polietilene, la cifra 02 per PH-HD, 04 per LD-PE, PP per polipropilene, PS per polistirolo.

Avvertenze di sicurezza



ATTENZIONE! Leggete attentamente le avvertenze di sicurezza e le istruzioni per l'uso. La non osservanza delle misure di sicurezza può provocare scossa elettrica, ustioni e/o gravi lesioni.

Avvertenze di sicurezza generali:

- Tenete l'apparecchio e il cavo o fuori dalla portata dei bambini inferiori agli otto anni.
- Bambini dagli otto anni d'età non devono pulire o mantenere l'apparecchio senza sorveglianza.
- Quest'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini dagli otto anni d'età) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, salvo che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli

l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni per l'uso.

- Sorvegliate i bambini e non fateli giocare con l'apparecchio.
- L'imballaggio, come ad esempio il sacchetto di plastica avvolgente, non va dato ai bambini per giocare.
- Non utilizzate quest'apparecchio con un timer esterno di accensione o con un sistema separato di telecomando.
- Controllate lo stato dell'apparecchio e degli accessori prima di ogni uso. Non usatelo nel caso fosse accidentalmente caduto a terra o fosse danneggiato. Disinserite il cavo d'alimentazione e fate controllare l'apparecchio da un tecnico specializzato.
- Per evitare che l'apparecchio cada inavvertitamente a terra e si danneggi, non lasciate mai il cavo d'allacciamento penzolare dal ripiano di appoggio.
- Tenete il cavo d'allacciamento lontano da fonti di calore, da angoli taglienti o da altre apparecchiature meccaniche. Controllate regolarmente che sia in buono stato. Un cavo elettrico danneggiato aumenta il pericolo di scossa elettrica.
- Non tirare sul cavo d'allacciamento per disinserire la spina dalla presa di corrente!
- Non immergete mai l'apparecchio o il cavo con spina nell'acqua quando lo pulite.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto o in luoghi umidi.
- Quest'apparecchio è stato costruito in ottemperanza delle pertinenti norme di sicurezza. Nel caso di deterioramento del cavo di allacciamento o dell'apparecchio, disinserite immediatamente la spina. Per riparazioni rivolgetevi sempre e solo a negozi specializzati e autorizzati. In seguito a riparazioni fuori norma possono insorgere dei pericoli per l'utente.
- I danni causati dalla non osservanza di queste avvertenze non sono coperti dalla garanzia.

Avvertenze di sicurezza per l'uso dell'apparecchio:



ATTENZIONE: Pericolo d'ustione e di scottature!

Con l'apparecchio in funzione le superfici (cassa, ripiani, altri accessori e alimenti) si riscaldano molto. Il calore persiste anche dopo averlo spento.

Perciò lavorate con prudenza:

- Si consiglia l'utilizzo di guanti di protezione!
- Non utilizzare la superficie come base di appoggio o di lavoro, perché l'apparecchio si surriscalda durante l'uso! Per evitare pericoli di incendio, non appoggiare oggetti in carta, plastica, tessuto o altri materiali infiammabili sulle superfici calde!
- Non ricoprire il ventilatore con stagnola o simile. Mantenere una buona circolazione d'aria indisturbata.
- Usate solo di ripiani originali.
- Aspettare che l'apparecchio e gli accessori si siano ben raffreddati prima di pulirli o spostarli!
- **Per l'installazione dell'apparecchio procedere come segue:**
 - L'apparecchio deve appoggiare su una base robusta, piana e resistente al calore (non su tovaglie e superfici verniciate).
 - Appoggiare fuori dalla portata dei bambini.
 - Posizionare l'apparecchio lasciando uno spazio abbastanza su tutti i lati e di 1 m dall'alto, per evitare danni causati dal calore e per poter lavorare senza impedimenti. Mantenere una buona circolazione d'aria.
 - Non usate l'apparecchio nelle vicinanze di altre fonti di calore (fiamma viva, forno) neanche in un ambiente con pericolo di esplosione, per esempio nelle vicinanze di sostanze infiammabili (liquidi o gas).
 - Solo usare in luogo asciutto.
- Il disinserimento sicuro dell'apparecchio è garantito con il distacco dalla presa di corrente.
- Non usare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.

Protezione antisurriscaldamento

L'essiccatore è dotato di un sistema antisurriscaldamento, che lo spegne automaticamente se la temperatura è troppo elevata. Se ciò accadesse, **staccate la spina dalla presa d'alimentazione e fate raffreddare l'apparecchio per qualche minuto** prima di rimetterlo in funzione. Badate ad usare l'apparecchio in un luogo libero e a non coprirlo impedendo la presa e uscita d'aria.

Cenni sull'impiego

L'essiccazione e la disidratazione sono i primi metodi di conservazione applicati dall'uomo. Gli alimenti contengono diverse quantità di liquidi. Con l'essiccazione l'acqua dell'alimento è estratta, eliminando così la causa di muffe, batteri e fermenti. Con un'essiccazione e un immagazzinamento corretti, l'alimento essiccato si conserva per anni. Inoltre, con l'estrazione dell'acqua si aumenta nell'alimento la concentrazione di aroma, infatti, il prodotto essiccato risulta più saporito. Il contenuto nutrizionale, di vitamine e sali minerali non è alterato e conservanti come lo zolfo vengono evitati.

Anche se già congelate e sterilizzate le vostre conserve, l'essiccatore arricchirà ulteriormente la vostra cucina. L'essiccazione al sole non è sempre garantita, mentre quella in forno può, per la sua mancanza di circolazione d'aria, causare un vapore appiccicoso, che si deposita sulle sue pareti, molto difficile da pulire.

L'essiccatore

Il vostro nuovo essiccatore è più rapido e più vantaggioso grazie a una procedura fisica semplice. L'aria, aspirata dall'alto, è riscaldata uniformemente. In questo modo tramite sovrappressione si distribuisce l'aria calda ai diversi ripiani estraendo all'alimento il suo liquido. L'aria impregnata d'umidità non attraversa tutti gli scomparti ma fuoriesce dal relativo ripiano. Perciò il nostro essiccatore non ha griglie o filtri ma di ripiani chiusi facili da pulire, che non permettono la caduta dell'alimento nel livello inferiore. Quest'apparecchio permette un'essiccazione omogenea in tutti i ripiani rendendo inutile lo scambio tra di essi e la sorveglianza durante la procedura. Un controllo dell'alimento è necessario alla fine del tempo d'essiccazione per accertarsi se il grado d'essiccazione è stato raggiunto.

Preparare l'apparecchio

- È consigliabile lavare i ripiani prima d'utilizzare per la prima volta l'apparecchio e dopo una lunga pausa di utilizzo. Non usate detergenti abrasivi che potrebbero graffiare la superficie liscia dei ripiani.
- Durante il primo utilizzo potrebbe formarsi un leggero odore. Tenete acceso l'apparecchio **vuoto** per due ore al livello tre. Fatelo poi raffreddare e ripulite i ripiani con un panno umido.
- Ponete l'apparecchio durante la disidratazione in un luogo libero. Aromi speziati o fruttati si diffonderanno nell'ambiente.
- Per conservare gli alimenti in modo sicuro e appetitoso si consiglia di lavarli prima di disidratarli.
- Trattate solo alimenti di ottimo aspetto. Tagliate via le parti rovinate e snocciate la frutta.
- I frutti devono essere maturi ma non strafatti.
- La scheda sottostante vi dà consigli sulla preparazione di alimenti diversi.
- Per evitare una naturale ossidazione della polpa dei frutti o delle verdure si consiglia d'immergerli in una soluzione di acqua e limone e di asciugarli con carta assorbente prima dell'essiccazione. Al posto del limone si può anche usare della comune vitamina C.
- La maggioranza delle verdure deve essere scottate. Scottare le verdure significa immergerle in acqua bollente per un periodo concernente il singolo alimento come indicato nella tabella sottostante.
- Si consiglia di tagliare a pezzi della stessa taglia per ottenere una disidratazione omogenea. Le fette sottili si disidratano più velocemente ma diminuiscono maggiormente di volume.
- Per ripiano si possono mettere ca. 600 g di frutta fresca e ca. 300 - 400 g di verdure.
- Si consiglia di mettere i frutti verticalmente, l'uno contro l'altro. La frutta non sbucciata deve essere riposta dalla parte della buccia con il taglio verso l'alto. Le fette rotonde devono essere disposte a scaglie (non piatte).
- Disponete le verdure regolarmente in un solo strato.
- Essiccate le erbe a bassa temperatura. Se un odore intenso si diffonde, ciò significa che avete impostato una temperatura troppo alta, quindi abbassatela. Le erbe aromatiche vanno mondate ma non tritate.

Le erbe a foglia larga vanno rigirate di tanto in tanto per evitare che si attacchino. Non Riempite troppo le vaschette per non intralciare la circolazione d'aria.

- Introdurre l'aggregato disseccatore nel l'apposito foro dell'ultimo coperchio trasparente.
- Attivate ora la manopola girevole alla posizione desiderata (vedi tabella).
- Collegate l'apparecchio a una presa di corrente e regolate il tempo desiderato. L'apparecchio si accende e si spegne automaticamente quando la durata programmata è trascorsa.

Regolare la temperatura

È molto importante impostare la giusta temperatura.

Pos. 1: circa 20°C sopra la temperatura ambientale, per erbe aromatiche e funghi

Pos. 2: circa 40°C sopra la temperatura ambientale, per le verdure in genere e la frutta delicata

Pos. 3: circa 60° C sopra la temperatura ambientale, per la frutta in genere

Immagazzinamento

Fate raffreddare l'alimento essiccato prima di confezionarlo. Particolarmente adatti sono i recipienti di vetro richiudibili con coperchio avvitabile, come per esempio i vasetti di marmellata vuoti. Pratici soprattutto quando si vuole prelevare poco alla volta. Per conservare le verdure invece si consiglia di metterle sottovuoto.

Benché l'alimento essiccato si conservi bene anche a temperatura ambiente, si consiglia di riporlo in un luogo buio, asciutto e fresco. Immagazzinate L'alimento per almeno un anno per raggiungere il massimo della sapidità.

Controllate di tanto in tanto il prodotto e tenete presente che, per ogni 10°C d'abbassamento di temperatura si allunga il periodo di conservazione del doppio, se non del triplo. Etichettate il prodotto con contenuto e data.

Pulizia e mantenimento



ATTENZIONE: Pericolo d'ustione e di scottature!

Prima di pulire l'apparecchio mettete il timer a "0" e disinserite la spina elettrica. Attendere che l'apparecchio si raffreddi del tutto ed estrarre il cordone di allacciamento dalla presa a rete.

Pulite l'elemento elettrico con il coperchio trasparente con un panno umido poiché non si sporca durante l'uso.

Non immergetelo assolutamente in acqua!

La nuova tecnologia d'essiccamento rende facile la pulizia dei ripiani:

- L'alimento essiccato in genere non s'incolla e non sgocciola.
- I ripiani non dispongono né di filtro né di grata.
- I ripiani, non avendo aperture sul fondo, possono essere messi facilmente a mollo.
- Non usare detergenti abrasivi.
- La parte aspirante sul coperchio deve essere sempre tenuta libera. Pulite il filtro aspirante con un pennello o con l'aspirapolvere (aspirazione leggera) per liberarlo da polvere o sporco.

Tutti i materiali usati sono adatti agli alimenti e resistenti all'acidità dei frutti e ai detergenti. La sua robustezza vi garantisce uno stato perfetto per molti anni.

Preparazione

La frutta essiccata può essere consumata come spuntino e anche arricchire le vostre ricette con nuove idee.

Per utilizzare la frutta secca come se fosse fresca, è necessario metterla a bagno in acqua per ridarle il liquido che le è stato estratto. Date quindi per una tazza di frutta secca una tazza d'acqua e tenere a mollo per circa quattro ore o meno (controllate lo stato di reidratazione per evitare che la frutta si spappoli).

Naturalmente potete impiegare ricette da libri di cucina, che da paese a paese vi daranno tantissime idee.

Alcune idee per l'impiego

- Dolci alla frutta, pasticcini, panpepato, crostate ai mirtilli, sostituto per l'uva passa, ecc.
- Frutta cotta per waffel e crepe, paté per panini, dessert, salsa di mele, ecc.
- Ingredienti per piatti di carne o cacciagione, chutneys, ecc.
- Ingredienti per müsli, budini, yogurt, panna montata, gelati, macedonia, frutta in alcool, ecc.

- Potete candire o glassare la frutta, secondo la vostra fantasia. Le banane sono buonissime nel milk-shake oppure come ingrediente nelle pappe dei neonati, se si macinano finemente.
- Provate a insaporire la frutta con miele e noci. Ottima è anche la frutta reidratata mescolata a quella fresca, dopo averla o no – secondo la ricetta – tagliata a pezzetti.
- Una specialità himalayana consiste in un purè di frutta mista con aggiunta di noci, miele e spezie a forma spianata e tagliata in bocconi quadrati che sono essiccati finché diventino gommosi. L'impasto si può anche farcire e, dopo averlo arrotolato, tagliare a fette.

Le verdure devono essere reidratate prima di cucinarle. Si dia una tazza d'acqua fredda o calda per ogni tazza di verdura. Si prega di non aggiungere più acqua del richiesto e di non lasciarci le verdure troppo a lungo. Il tempo di cottura delle verdure reidratate è pressappoco come quello delle verdure congelate. Le verdure per le zuppe, che sono state tagliate in precedenza, si possono cuocere direttamente senza metterle a bagno. Si possono inoltre tritare le verdure anche allo stato secco per poi utilizzarle come ingrediente nelle zuppe, salse, condimenti per insalata, le pappe per neonati, ecc. Si tenga conto che la verdura essicata e macinata non si conserva più di un mese. Le verdure secche si possono, come la frutta anche mescolare a quelle fresche.

Pestate o tritate le erbe aromatiche poco prima dell'impiego ed evitate d'introdurre gambi induriti.

Ammollite i funghi e cucinateli come quelli freschi. Aggiungete un po' di funghi trituriati nelle zuppe e nelle salse.

I peperoni e peperoncini macinati finemente, conservati in un vasetto sono delle ottime spezie.

Qualche idea per l'impiego:

Minestrone, stufati, spezzatini di carne, peperonata, carciofi fritti, tisane, miscuglio di erbe aromatiche, oli aromatizzati, sale al sedano, sale all'aglio, ecc.

Attenzione:

- I tempi d'essiccazione riportati sono indicativi, essi divergono secondo le proprietà dell'alimento.
- Le susine primizie non sono adatte all'essiccazione.
- Accatastate i ripiani attentamente uno sopra l'altro. Uno slittamento può alterarne la funzione.
- Accertatevi che il regolatore rotante sia impostato sulla posizione desiderata.
- Il piedistallo deve essere messo al di sotto, solo così si garantisce una presa d'aria perfetta. Inoltre il piano di lavoro è protetto dal calore.
- Dal vostro rivenditore specializzato potrete acquistare in accessorio dei set di due ripiani supplementari (nome dell'articolo DÖRRETAGEN DE 100). Tuttavia per ottenere un ottimo risultato si consiglia di non utilizzare più di sei ripiani.

Tempi d'essiccazione

Il tempo d'essiccazione dipende dal tipo, dall'umidità, dalla maturità e dallo spessore dell'alimento. In caso di dubbio selezionate una durata più breve e controllate a fine procedimento.

Il vostro essiccatore fornisce tutti i ripiani d'aria asciutta in modo quasi uniforme, tuttavia è possibile avere dei risultati diversi. In questo caso è necessario uno smistamento, dove l'alimento ancora morbido sarà rimesso nell'essiccatore per ancora mezza o un'ora.

Gli alimenti devono essere essiccati immediatamente dopo averli preparati. Non interrompete l'essiccazione durante la prima fase e non superate le sette ore. Un'essiccazione prolungata diminuisce l'aroma di molte erbe e alimenti aromatici.

La frutta, che destinata agli spuntini non va reidratata, deve restare morbida, pertanto si accorceranno i tempi d'essiccazione.

Il controllo al tatto è più sicuro quando l'alimento si è raffreddato. Le verdure essiccate non hanno una consistenza elastica, ma piuttosto secca e fragile. Cipolle e prezzemolo sembrano quasi carta.

Si noti: la tabella sottostante riporta valori indicativi che possono variare per le ragioni spiegate qui sopra. Potete trascrivere i vostri risultati in questa tabella in modo da documentare le vostre esperienze personali.

Tabella:

Tipo	% d'acqua (alimento fresco)	Preparazione e indicazioni	Scottare (in minuti)	Posizione	Durata di essiccazione (in ore)	I vostri risultati
Carciofi	87	Pulire e tagliare il cuore in due	2-4	2	4-5	
Asparagi	92	Sbucciare, interi o a pezzetti	2-3	2	4-8	
Broccoli	89	Tagliare pezzi grossi come un cucchiaino, immergere in acqua salata per mezz'ora.	3-4 +1 cucchiaino	2 2	4-6	
Carote	88	Tagliare a fette o bastoncini	2-3	2	4-5	
Sedano	94	Tagliare a fette	2	2	6	
Funghi	-	Tagliare a metà, i più grandi a fette	-	1	4-6	
Cavolo	92	Lavare e tagliare a pezzi	Al vapore 2-3	2	3-5	
Cavol-fiore	89	Come i broccoli	3-4	2	6-8	
Cavolo - rapa	85	Tagliare in cubetti o fette	3-5	1	3-5	
Cetriolo	95	Tagliare a fette di 10 cm	-	2	6-8	
Spinaci	91	Scottare a vapore finché appassiscono	1	2	2	
Erbette	-	Interi ma senza gambo	-	1	2-3	
Fagiolini	90	Tagliare le estremità, togliere il filo e tagliare a pezzi	3-4	2	5-6	
Verdure miste	-	Tagliare a cubetti o a fette	2	2 (1)	3	
Cipolle	89	Tagliare a fette	-	2	3	
Prezzemolo	85	Tagliare gli steli	-	2 (1)	2-2 ½	
Peperoni/ peperoncini	93	Tagliare a strisce	-	2	4-6	
Zucca/ zucchine	92	Sbucciare, togliere i semi e tagliare a strisce di 8 mm o a fette	-	2	4-5	
Rabarbaro	95	Sbucciare e mettere in acqua con succo di limone e tagliare a pezzi di 25 mm	-	2	3-5	
Pomodori	94	Scottare in acqua bollente per 30-45 secondi	-	2	8-10	

Tipo	% d'acqua (alimento fresco)	Preparazione e indicazioni	Messa a mollo in acqua e limone	Posizione	Durata di essiccazione (in ore)	I vostri risultati
Mele	84	Togliere il torsolo, tagliare a fette o a spicchi	x	3	4-8	
Albicocche	85	Tagliare in due o quattro parti	x	3 (2)	8-12	
Ananas	86	Sbucciare e tagliare a fette		3 (2)	8-12	
Banane	65	Mature, tagliate a fette rotonde o nella lunghezza		3	5-8	
Bacche	88	Ad eccezione dei mirtilli, da utilizzare solo con altra frutta a causa dei semi.		3	4-6	
Pere	83	Togliere il torsolo, tagliare a metà o a fette	x	3 (2)	6-12	
Datteri	23	Maturi	x	3	4-6	
Fragole	90	Tagliate a metà, le più piccole intere	x	3 (2)	6-12	
Fichi	78	Tagliati a metà		3	4-6	
Mirtilli	83	Interi		3	4-6	
Ciliege	82	Intere, con il nocciolo		3	8-12	
Meloni	81	Sbucciati, senza semi, tagliati a fette o in quarti		3	8-12	
Pesche	89	Mature	x	3 (2)	8-12	
Prugne e susine	81 87	Tagliate in due e snocciolate, possibile anche intere con nocciolo		3	8-14	
Uva	81	Intagliare, scegliere se possibile un tipo senza semi		3	8-14	
Agrumi	-	In quarti, sbucciati, tagliati a fette per aromatizzare		3 (2)	8-10	