ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации

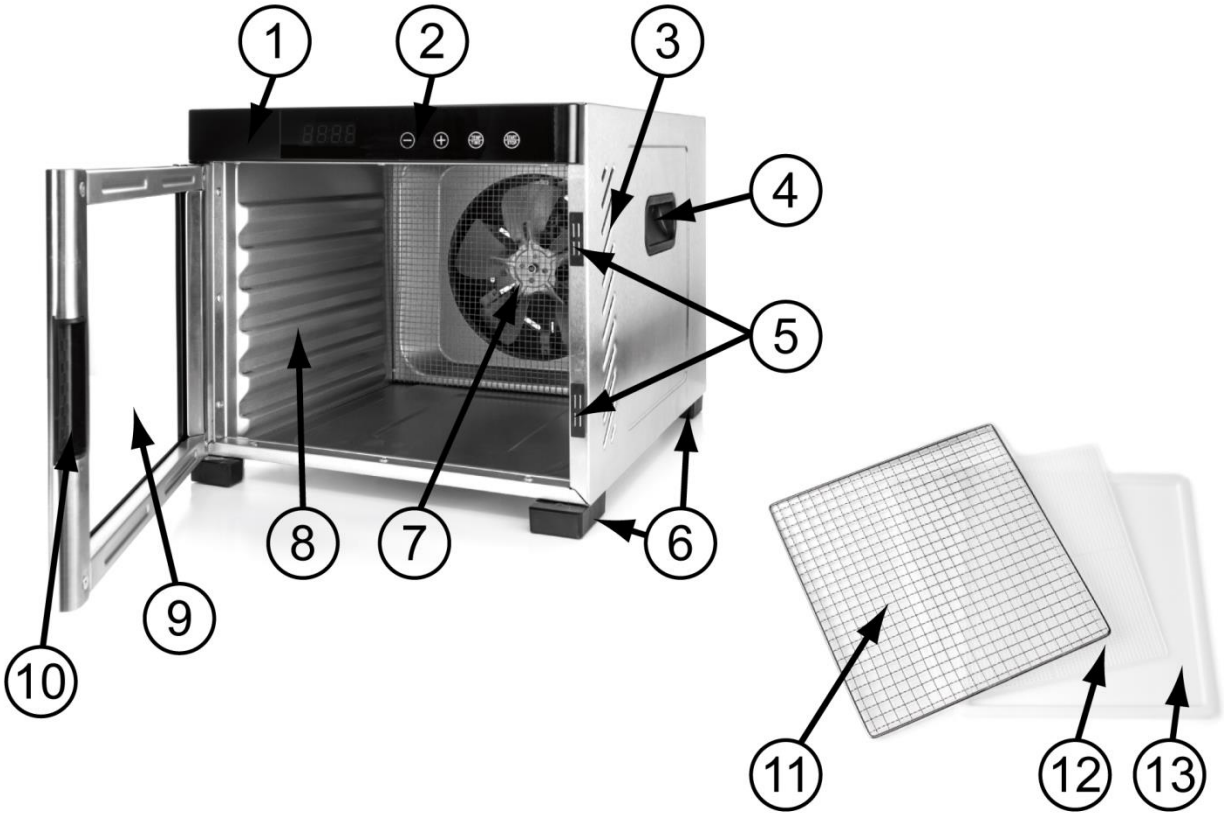




DA 900 – DA 1000

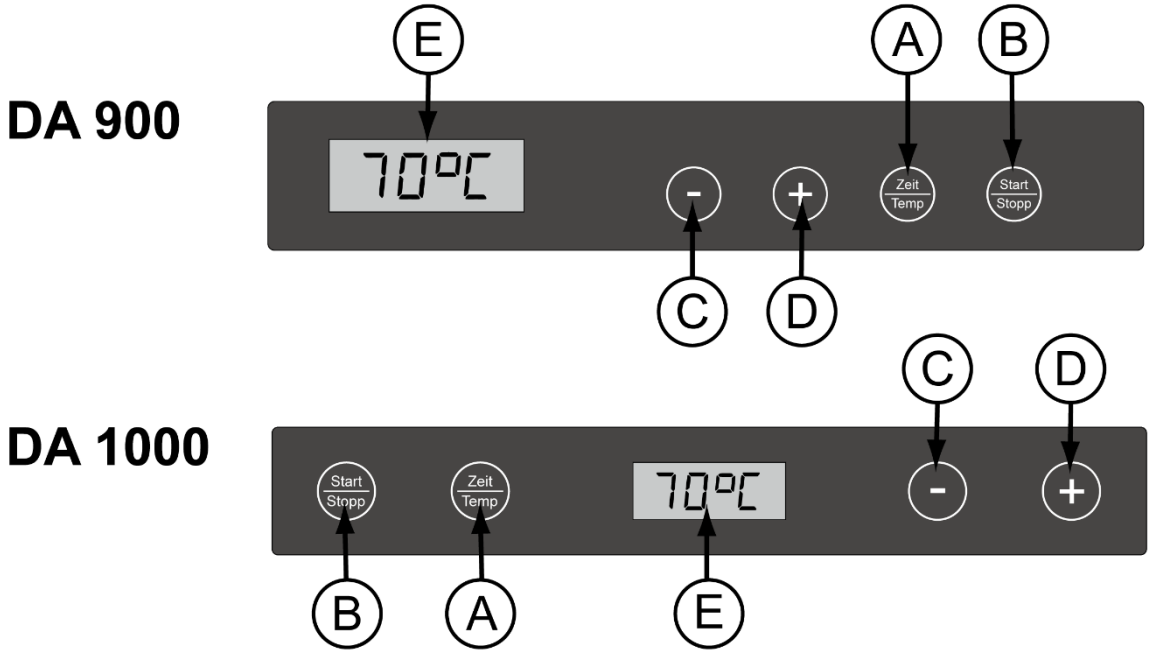
Сушилка для фруктов и овощей

Описание продукта



	RUS
1	Базовый агрегат
2	Панель управления
3	Вентиляционные отверстия
4	Встроенные транспортировочные рукоятки
5	Дверной магнит
6	Ножки
7	Вентилятор
8	Плоскости вставки DA 900: 6x DA 1000: 10x
9	Дверца со смотровым окошком
10	Утопленная ручка
11	Противень для сушки (нержавеющая сталь) DA 900: 6x DA 1000: 10x
12	Решетка для сушки (пластик) DA 900: 1x DA 1000: 2x
13	Подставка для сушки (пластик) DA 900: 1x DA 1000: 2x
	Без рисунка: Детали для монтажа устройства для сматывания шнура 2 пластиковых уголка, 2 спиральные пружины, 2 винта

Панель управления



	RUS
	Прибор оснащен датчиками сенсорного управления, которые просты и очень удобны в использовании. Выбранная функция активируется касанием соответствующей клавиши. Каждое нажатие клавиши подтверждается коротким звуковым сигналом. **ПРИМЕЧАНИЕ:** Обеспечьте чистоту и сухость панели управления: Не касайтесь ее мокрыми пальцами, так как это может привести к сбоям в работе.
A	Сенсорная клавиша „Zeit/Temp“ ("Время/температура") для выбора температуры и времени
B	Сенсорная клавиша „Start/Stopp“ ("Пуск/Стоп") для пуска и остановки работы прибора
C	Сенсорная клавиша „-“ для уменьшения заданного значения температуры и времени
R	Сенсорная клавиша „+“ для увеличения заданного значения температуры и времени
E	Панель индикации для температуры и времени работы **ПРИМЕЧАНИЕ:** Настройка времени и температуры выполняется поочередно на панели индикации.

RUS – Содержание

Описание продукта 2
Панель управления 3
Введение 5

Для вашей безопасности
правила техники безопасности 6

Перед первым использованием 8

Ввод прибора в эксплуатацию 8
1.) Установка противней для сушки в прибор .....
2.) Подключение прибора к электрической сети.....
3.) Настройка температуры и времени .....
Настройка температуры .....
Настройка времени .....
4.) Начало и окончание работы .....
Пуск и автоматическое завершение цикла сушки ....
Кратковременная пауза цикла сушки .....
Досрочное прекращение цикла сушки .....
Изменение температуры или времени во время работы прибора
5.) Извлечение противней для сушки .....
6.) Выключение на долгое время .....

Очистка и уход 11
Принадлежности 11
Коды ошибки 12
Монтаж устройства для намотки кабеля 12
Принцип работы прибора 13
Общие сведения о сушке 13
Подготовка фруктов и овощей для сушки 13
Хранение 13
Приготовление 14
Время сушки 15

Введение



Мы рады, что Вы решили приобрести этот высококачественный прибор. Благодарим Вас за оказанное доверие. Мы уверены, что простота, безопасность и разнообразные возможности использования вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для сушки пищевых продуктов. Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, например: кухонных помещениях для персонала, в загородных домах; клиентами в гостиницах, мотелях и других типах жилых помещений. Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

Модель	**DA 900**	**DA 1000**
Номинальное напряжение:	220-240 В, 50/60 Гц	220-240 В, 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	550-650 Вт	900-1100 Вт
Класс защиты:	I	I
Потребление в режиме ожидания:	< 1 Вт	< 1 Вт

Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также безупречное состояние продукта и всех его принадлежностей (смотри описание продукта на стр. 2).

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.
Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры.
Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов:
PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.

Для вашей безопасности



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции! Неправильное обращение или несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам!

Общие правила техники безопасности

- Этот прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены его безопасной эксплуатации и осознают возможную опасность.
- Детям запрещается играть с прибором.
- Не подпускайте детей в возрасте младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю (соединительному проводу).
- Чистка и обслуживание могут осуществляться детьми, только если они старше 8 лет и находятся под наблюдением.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор и принадлежности к нему в месте, недоступном для детей!
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым вводом в эксплуатацию следует проверять безупречное состояние прибора и его принадлежностей. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного падения прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не подвергался механической нагрузке. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отсоединить прибор от сети, всегда тяните за штекер, ни в коем случае не тяните за кабель!
- Данный электроприбор соответствует общепринятым правилам техники безопасности. Если прибор или сетевой кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Неправильное использование и несоблюдение инструкции по эксплуатации ведет к потере гарантии.

Правила техники безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- **Поверхности прибора, противней для сушки и высушиваемых продуктов во время работы прибора нагреваются!**



- **Горячие поверхности после выключения прибора еще некоторое время остаются горячими!**

Поэтому будьте осторожны при работе с прибором!

- Для защиты при извлечении противней для сушки мы рекомендуем пользоваться термостойкими прихватками!
- Не используйте верхнюю сторону прибора в качестве поверхности для складирования и хранения или рабочей поверхности, так как при использовании прибора она нагревается! Во избежание возгорания никогда не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, тканей или других воспламеняющихся материалов!
- Вентилятор и боковые вентиляционные отверстия при работе можно закрывать только алюминиевой фольгой и т.п.! Приток и отток воздуха не должен быть затруднен!
- Используйте только оригинальные противни для сушки!
- Перед чисткой или перемещением прибор и принадлежности к нему должны полностью остыть!
- Осторожно: опасность пожара! Данный прибор не предназначен для встраивания!
- Правила установки прибора:
    - Установите прибор на устойчивой ровной поверхности (не ставьте его на лакированные поверхности, скатерти и т. п.). Не используйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т. д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы!
    - Во избежание повреждений вследствие высоких температур или пара, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 10 см свободного места по бокам от прибора и не менее 60 см над прибором.
    - Установите прибор в недоступном для детей месте!
    - Следите за тем, чтобы над прибором не находилось чувствительных к влаге и высоким температурам предметов мебели, которые могут пострадать!
    - Обеспечьте беспрепятственный отвод выходящего из прибора горячего воздуха или пара!

- Не храните и не эксплуатируйте прибор на улице или в помещениях с высокой влажностью!
- Для очистки никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и штепсельную вилку в воду!
- Не используйте прибор в качестве обогревателя!
- Для надежного отключения после использования всегда вынимайте вилку из розетки!

Перед первым использованием

- Снимите защитную пленку с фальшпанели управления.
- Все съемные принадлежности вымойте в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства или в посудомоечной машине.
- Перед первым использованием прогрейте прибор на максимальной температуре, чтобы выжечь защитный слой нагревательного элемента.
  Не обращайте внимания на образование легкого дыма и запаха, это кратковременное и безопасное явление.
  На это время обеспечьте хорошее вентилирование помещения. Не допускайте попадания образующихся запахов в другие помещения.
- Когда прибор остынет, очистите внутреннее пространство влажной салфеткой.

Ввод прибора в эксплуатацию





ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- **Поверхности прибора, противней для сушки и высушиваемых продуктов во время работы прибора нагреваются!**
- **Горячие поверхности после выключения прибора еще некоторое время остаются горячими!**

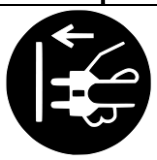
ВАЖНО: Прибор оснащен большим вентилятором, равномерно распределяющим воздух внутри прибора. После окончания цикла сушки вентилятор некоторое время будет продолжать работать в зависимости от заданной температуры/времени. Это не является неисправностью прибора!

1.) Установка противней для сушки в прибор

- Вставьте наполненные противни для сушки на намеченные плоскости вставки. Следите за тем, чтобы продукт, предназначенный для сушки, не касался предохранительной решетки в задней части внутреннего пространства.
- Закройте дверцу прибора.

Примечание: Включенные в объем поставки решетки для сушки или подставки для сушки (в зависимости от комплектации 1 или 2 детали) также могут использоваться в процессе сушки. Решетка для сушки, уложенная на противень для сушки, подходит для мелко измельченных продуктов для сушки, например, трав. На подставке для сушки можно сушить очень влажный продукт для сушки, если она перед вставкой в прибор также уложена на решетку для сушки. Подставку также можно расположить на дне сушилки для улавливания падающих в процессе сушки кусочков, что облегчит затем очистку прибора.

2.) Подключение прибора к электрической сети



- Сетевой кабель необходимо полностью размотать с устройства для намотки кабеля на задней стороне прибора.
- После этого вставьте вилку в розетку.



- Прибор начнет самопроверку, которая длится в течение 5 секунд.
  - ➔ На дисплее появится "8888".
  - ➔ Дополнительно раздастся звуковой сигнал.



- Через пять секунд индикация на дисплее изменится на "0000".
  - ➔ Начнет мигать сенсорная клавиша „Zeit/Temp“.
- Прибор находится в режиме ожидания.

3.) Настройка температуры и времени

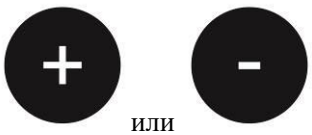


Настройка температуры (в диапазоне 35 °C - 75 °C, шаг 5 °C)

- Для изменения заданной температуры нажмите сенсорную клавишу „Zeit/Temp“. В качестве стандартного значения на дисплее отобразится 70 °C.
  - ➔ Сенсорная клавиша „Zeit/Temp“ начнет гореть, не мигая.
  - ➔ Замигают сенсорные клавиши „-“ | „+“ | "Start/Stopp".



- Нажатием сенсорной клавиши "-" можно уменьшить значение температуры.
- Нажатием сенсорной клавиши "+" можно увеличить значение температуры.



или

Примечание: Если в течение 5 секунд не будет нажата никакая другая клавиша, прибор примет заданную настройку температуры.
➔ В этом случае начнет мигать сенсорная клавиша „Start/Stopp“.

Совет: При нажатии и удержании одной из сенсорных клавиш заданная температура будет последовательно увеличиваться или уменьшаться.

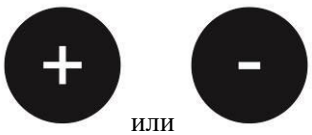


Настройка времени (в диапазоне от 30 минут до 24 часов, шаг - 30 минут)

- Для изменения заданного времени вновь нажмите сенсорную клавишу „Zeit/Temp“. В качестве стандартной настройки на дисплее отобразится 10:00 часов.
  - ➔ Сенсорная клавиша „Zeit/Temp“ начнет гореть, не мигая.
  - ➔ Замигают сенсорные клавиши „-“ | „+“ | "Start/Stopp".



- Нажатием сенсорной клавиши "-" можно уменьшить значение времени.
- Нажатием сенсорной клавиши "+" можно увеличить значение времени.



или

Примечание: Если в течение 5 секунд не будет нажата никакая другая клавиша, прибор примет заданную настройку времени.
➔ В этом случае начнет мигать сенсорная клавиша „Start/Stopp“.

Совет: При нажатии и удержании одной из сенсорных клавиш заданное значение времени будет последовательно увеличиваться или уменьшаться.

ВАЖНО: Если прибор не будет запущен в течение 60 секунд с помощью клавиши „Start/Stopp“ , он автоматически вернется в режим ожидания.

4.) Начало и окончание работы



Пуск и автоматическое завершение цикла сушки

- Если все желаемые настройки заданы, прибор можно запустить с помощью клавиши „Start/Stopp".
  - ➔ Как только прибор будет запущен, замигают обе точки в центре индикаторной панели.
- Таймер выполнен как "таймер обратного отсчета". После настройки время будет отсчитываться в обратном направлении до "00:00".
- По окончании заданного времени сушки прибор прекратит работу.
  - ➔ Раздастся 5-кратный звуковой сигнал, на дисплее появится „End“ ("Конец").
  - ➔ Начнет мигать сенсорная клавиша „Start/Stopp“.
- Для подтверждения окончания цикла сушки нажмите клавишу „Start/Stopp“.
- Прибор на 60 секунд перейдет в режим ожидания команды.
- По прошествии этого времени прибор перейдет в режим ожидания.
  - ➔ Начнет мигать сенсорная клавиша „Zeit/Temp“.
  - ➔ На дисплее отобразится "0000".
- Чтобы безопасно и надолго выключить прибор, после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки.





Кратковременная пауза цикла сушки

- Для этого нажмите сенсорную клавишу „Start/Stopp“.
- Прибор перейдет в режим ожидания команды.
  - ➔ Обе точки в центре индикаторной панели начнут гореть, не мигая.
- Для продолжения цикла сушки вновь нажмите сенсорную клавишу „Start/Stopp“.
  - ➔ Как только прибор выйдет из режима ожидания команды, обе точки в центре индикаторной панели замигают.

Примечание: Если прибор не будет вновь запущен в течение 60 секунд, он перейдет в режим ожидания.

- ➔ В этом случае начнет мигать сенсорная клавиша „Zeit/Temp“.



Досрочное прекращение цикла сушки

- Для этого нажмите сенсорную клавишу „Start/Stopp“.
- Прибор на 60 секунд перейдет в режим ожидания команды.
  - ➔ Об этом будет свидетельствовать то, что обе точки в центре индикаторной панели начнут гореть, не мигая.
- По истечении 60 секунд прибор перейдет в режим ожидания.
  - ➔ Об этом будет свидетельствовать то, что сенсорная клавиша „Zeit/Temp“ начнет мигать.





или

Изменение температуры или времени сушки во время работы прибора

- Для изменения заданного значения нажмите сенсорную клавишу „Zeit/Temp“ 1 или 2 раза.
  - ➔ Сенсорные клавиши "+" и "-" начнут мигать.
  - ➔ Индикация на дисплее начнет мигать.
- Заданное значение можно изменить с помощью сенсорных клавиш "+" и "-".
- Новое заданное значение будет принято прибором автоматически.

5.) Извлечение противней для сушки

ВНИМАНИЕ: При открытии прибора из него выходит нагретый воздух или пар. Для защиты при извлечении противней для сушки мы рекомендуем пользоваться термостойкими прихватками!

- Откройте дверцу прибора.
- Последовательно извлеките все противни для сушки.
- Мы рекомендуем выполнять очистку противней для сушки и других принадлежностей сразу же после их остывания.

	**Примечание:** Для охлаждения продукта, использованного для сушки, можно воспользоваться функцией „Fan“ ("Вентилятор"). При использовании этой функции работает только вентилятор. Это обеспечивает более быстрое остывание продукта, использованного для сушки. Функцию можно активировать путем изменения температуры, уменьшив ее до значения ниже „35 °C“.

6.) Выключение на долгое время

	• Чтобы безопасно и надолго выключить прибор, после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки.

Очистка и уход



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Перед очисткой дождитесь полного остывания прибора и выньте штекер из розетки!



Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и вилку в воду и не мойте их под проточной водой!

- Протрите прибор внутри и снаружи влажной салфеткой и просушите.
- Выполняйте очистку противней для сушки, решеток для сушки и подставок для сушки в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства.
  ПРИМЕЧАНИЕ: Принадлежности можно также мыть в посудомоечной машине.
- Перед повторным использованием все детали прибора и принадлежности должны быть полностью очищены и просушены.
- **Не используйте абразивные средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не очищайте прибор с помощью пароочистителя!**

Принадлежности

В качестве специальных принадлежностей мы предлагаем дополнительные противни для сушки, решетки для сушки и подставки для сушки, которые при необходимости можно приобрести в нашем отделе обслуживания клиентов по адресу service@rommelsbacher.de.

Прибор	Принадлежности	Номер детали	Прибор	Принадлежности	Номер детали
DA 900	Противень для сушки	KY 1200	**DA 1000**	Противень для сушки	KY 0400
	Решетка для сушки	KY 1210		Решетка для сушки	KY 0410
	Подставка для сушки	KY 1220		Подставка для сушки	KY 0420

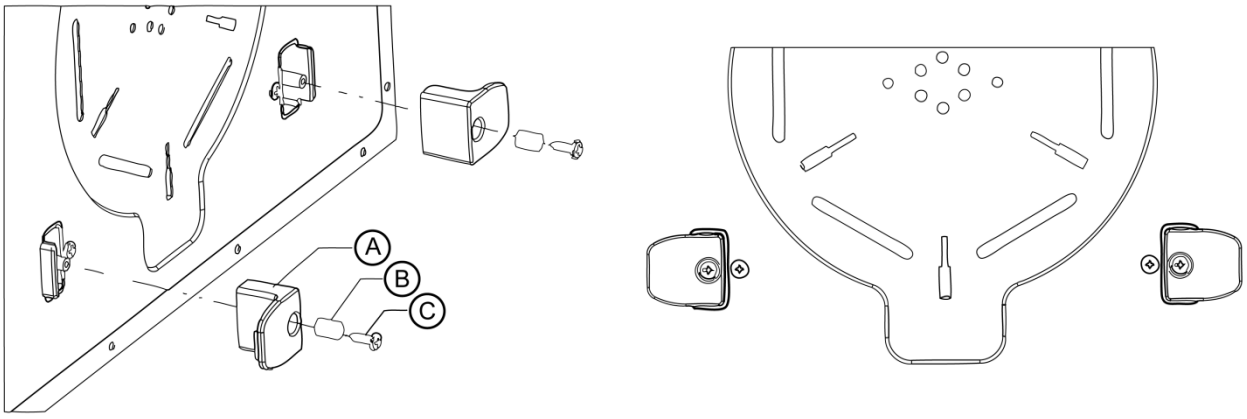
Коды ошибки

Электроника прибора распознает сбои в работе и отображает их на дисплее в виде кодов ошибки:

E1	Ошибка в электронном управлении. Неисправность электроники. ➔ *Самостоятельное устранение: Невозможно - свяжитесь с нашим центром поддержки клиентов (дополнительную информацию смотрите на последней странице).*
E2	Ошибка в электронном управлении. Неисправность электроники. ➔ *Самостоятельное устранение: Невозможно - свяжитесь с нашим центром поддержки клиентов (дополнительную информацию смотрите на последней странице).*
E3	Для защиты от слишком высоких температур прибор оснащен устройством защиты от перегревания. Прибор автоматически выключился из-за слишком высоких температур. ➔ *Самостоятельное устранение: Вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть в течение нескольких минут, прежде чем вновь его использовать.*

Монтаж устройства для намотки кабеля

На задней стороне прибора можно монтировать практичное устройство для намотки кабеля на пружинящей основе. Для этого Вам понадобится крестовая отвертка. Выполните монтаж в соответствии с нижеприведенными рисунками.
При монтаже учитывайте, что имеющая коническую форму пружина устанавливается большим диаметром в направлении прибора.



A	Пластиковый уголок (2 шт.)
B	Спиральная пружина (2 шт.)
C	Винт (2 шт.)

Принцип работы прибора

- Данный прибор работает быстро и эффективно. Всасываемый сзади поток воздуха равномерно нагревается с помощью специального нагревательного элемента. Теплый воздух с помощью вентилятора равномерно распределяется внутри прибора и высушивает расположенные там продукты.
- Такая система обеспечивает равномерное высушивание на всех уровнях. Нет необходимости переставлять противни для сушки. Прибор может работать без вмешательства почти до конца заданного времени сушки.
- Проверка продукта, используемого для сушки, требуется ближе к концу цикла сушки, чтобы при необходимости завершить его раньше или продлить.

Общие сведения о сушке

- Высушивание и сушка являются старейшими способами консервирования, известными человечеству. Сушка позволяет минимизировать количество содержащейся в продуктах воды и, таким образом, уничтожить питательную среду для порчи продуктов микроорганизмами. При правильной сушке и хранении продукты могут не портиться в течение нескольких лет.
- Удаление воды позволяет повысить концентрацию ароматических веществ. Поэтому у сушеных продуктов часто очень насыщенный вкус. Большая часть витаминов, питательных веществ и минералов в сушеных продуктах сохраняется, сера и другие консерванты не используются при сушке.
- Даже если Вы консервируете продукты варкой и замораживаете, сушка привнесет в Вашу кухню дополнительное разнообразие.
- Сушка на солнце в наших широтах - дело случая. Сушка в духовом шкафу вследствие его относительной закрытости и слишком малой циркуляции воздуха часто длится очень долго и приводит поэтому к не очень хорошим результатам.

Подготовка фруктов и овощей для сушки

- Установите прибор в месте, где он не будет мешать в течение всего цикла сушки (следуйте дополнительным указаниям по установке в данном Руководстве!). Во время сушки в зависимости от продукта может возникать и распространяться приятный, ароматный, фруктовый или пряный запах.
- Для надежной и аппетитной консервации все продукты необходимо хорошо мыть.
- Используйте для сушки только неповрежденные продукты или хорошенько вырезайте поврежденные участки. При сушке фруктов нужно вырезать косточки/семечки и снимать кожуру (в соответствующем случае).
- Фрукты должны быть спелыми, но не перезревшими.
- Выполняйте предварительную обработку в соответствии с нижеприведенной таблицей.
- Если Вы хотите избежать естественного потемнения фруктов на срезе, их можно окунуть в раствор из 1 столовой ложки лимонного сока на 1 чашку воды, после чего промокнуть бумажным полотенцем. Вместо лимонного сока можно также использовать обычный витамин С.
- Результат сушки будет более равномерным, если нарезать продукт на примерно одинаковые кусочки. Тонкие ломтики высыхают быстрее. Однако не забывайте, что при сушке кусочки становятся значительно меньше.
- Продукт для сушки следует укладывать одним слоем и равномерно распределять на противне для сушки.
- Сушка трав должна быть особенно щадящей! Возникновение слишком интенсивного запаха означает, что выбрана слишком высокая температура. Из трав нужно удалить стебли и при необходимости слегка измельчить. Во избежание склеивания листовые травы можно уложить посвободнее.
- Противни для сушки не должны быть слишком заполненными, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.

Хранение

Прежде чем упаковывать высушенные продукты, дайте им хорошенько остыть. В качестве емкостей для хранения хорошо высушенных продуктов лучше всего подходят чистые, плотно закрывающиеся стеклянные емкости. Также можно рекомендовать герметичную пленочную или вакуумную упаковку. Продукты с остаточным содержанием влаги мы рекомендуем хранить в пропускающих воздух льняных мешочках и т.п.

Высушенные продукты можно хранить при любой температуре в помещении, но лучше всего в сухом, прохладном, темном помещении, где они могут храниться в течение многих лет. Оптимальный вкус высушенные продукты приобретают в последующие зимние месяцы и в начале весны. Рекомендован периодический визуальный контроль, как и в случае с другими видами консервации. Этикетки с указанием содержимого и датой создают перспективу обозрения и дополняют радость от бесценного продукта домашнего приготовления.

Приготовление

Фрукты в сушеном виде можно использовать в качестве перекуса, а также в качестве ингредиентов для многочисленных рецептов.
Если сушеные фрукты используются в рецептах подобно свежим, их нужно предварительно размягчить, чтобы вернуть воду, которая была из них извлечена при сушке. На одну часть фруктов берут одну часть воды, например, 1 чашку воды на 1 чашку сушеных фруктов, при сомнениях лучше взять немного меньше воды. Время набухания должно составлять ок. 4 часов (при сомнениях лучше меньше, в противном случае фрукты станут кашеобразными).
Разумеется, можно готовить блюда по рецептам из кулинарных книг, в которых в зависимости от страны есть множество различных рецептов.

Вот еще несколько идей по применению сушеных фруктов:

- Фруктовый пирог и другая выпечка, хлеб с добавлением сухофруктов, разнообразные варианты замены изюма и т.д.
- Компот к вафлям и блинам, пасты для намазывания на бутерброды, десерты, яблочный соус и т.д.
- Ингредиенты для добавления в блюда из мяса и дичи, чатни и т.д.
- Ингредиенты для добавления в мюсли, пудинг, йогурт, взбитые сливки, мороженое, фруктовые салаты, фрукты в арманьяке и т.д.
- Вы можете кондировать или глазировать различные фрукты, согласно своей фантазии. Бананы хорошо подходят для молочных напитков и как ингредиент для добавления в детское питание, если измельчить сушеные бананы в порошок.
- Вкус разных фруктов можно дополнительно улучшить добавлением меда и орехов. Можно также смешивать свежие фрукты с сушеными фруктами после размягчения. В зависимости от рецепта они оставляются целыми или нарезаются на меньшие кусочки.
- Ранние сливы по причине отсутствия в них фруктового сахара не подходят для сушки.
- Особым лакомством из Гималаев является сухая фруктовая пастила, которая готовится из пюрированных фруктов с добавлением меда, орехов и пряностей, раскатываемых в лепешку, которая нарезается на прямоугольные кусочки и высушивается до тягучего состояния. На лепешку можно также положить начинку, скатать в рулет и порезать его на ломтики.

Овощи перед приготовлением, как правила, размягчаются. Для этого на одну часть сушеных овощей берется одна часть холодной или тепловатой воды. Не используйте, пожалуйста, больше воды, чем требует блюдо. Размоченные овощи не должны стоять слишком долго перед приготовлением.
Чтобы сварить размоченные овощи, требуется примерно столько же времени, сколько для замороженных овощей. Суповые овощи, которые были высушены после разрезания на относительно мелкие кусочки, можно добавлять в кастрюлю без размягчения. Для суповых овощей, ингредиентов для соусов, салатных заправок и т.д. сушеные овощи можно измельчить до желаемого размера и смешать с помощью кухонного комбайна.
Для детского питания, супов-пюре, соусов и т.д. рекомендуется молоть сушеные овощи. Не следует молоть овощи про запас дольше, чем на один месяц, так как после размалывания их срок хранения уменьшается.
Сушеные овощи после размачивания также можно спокойно готовить вместе со свежими овощами.
Травы размалываются или толкутся непосредственно при добавлении в блюдо приправ. Следите за тем, чтобы в приправах не встречались твердые стебли.
Грибы размачиваются и используются как свежие. При приготовлении супов и соусов часть грибов можно добавить в измельченном виде.
Паприку и перец чили можно измельчить или смолоть в кухонном комбайне, а затем хранить как приправу в герметичной стеклянной емкости.

Вот еще несколько идей для многочисленных возможностей применения сушеных овощей:
Овощной суп типа минестроне, густые супы (айнтопф) типа пихельштайнера, франц. кассуле, рататуй, тушеная баранина по-ирландски, овощной гуляш, грибной гуляш, артишоки в тесте и запеченные артишоки, специальные собственные смеси трав, травяные чаи, масла с пряными травами, соль с сельдереем, соль с чесноком.

Время сушки

Время сушки сильно зависит от вида, процента влагосодержания, степени зрелости и толщины продукта, а также от влажности и температуры в помещении и количества используемых уровней в сушилки. Поэтому указанные значения времени сушки следует рассматривать как ориентировочные, на практике время сушки может сильно отличаться.
При сомнениях выбирайте более короткое время сушки и ближе к его окончанию несколько раз осмотрите и потрогайте продукт, чтобы определить степень готовности.
Ваша сушилка примерно одинаково распределяет сухой воздух между всеми уровнями, однако различия между продуктами, используемыми для сушки, могут привести к разным результатам. Поэтому мы рекомендуем выполнить сортировку продуктов и сушить более мягкие части продукта на 1/2 - 1 час дольше.
Подготовленный к сушке продукт следует сушить немедленно. Цикл сушки не должен прерываться.
Слишком долгая сушка трав и подобных ароматических продуктов приводит к потери слишком большого количества вкусовых веществ. Фрукты, используемые без размягчения в качестве перекуса (или в качестве легкого, не занимающего много места провианта для походов в горы), не следует высушивать слишком сильно, чтобы их можно было жевать и они не крошились.
Проверять высушенный продукт на ощупь лучше всего, когда он остыл. Высушенные овощи на ощупь должны быть не липкими, не твердыми, ломкими. Высушенные лук и петрушка должны напоминать бумагу.

Учтите: В нижеприведенной таблице даны ориентировочные значения, которые на практике могут сильно отличаться по вышеуказанным причинам.

Фрукты	**Предварительная обработка**	**Температура**	**Время**
Яблоки	Помыть, очистить и удалить семечки. Нарезать ломтиками или кольцами (толщиной 5 - 7 мм). Совет: При необходимости окунуть в воду с лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.	55 °C – 60 °C	5 - 7 часов
Абрикосы	Помыть и удалить косточки. Разрезать на 2 или 4 части. Уложить разрезанной стороной вверх.	55 °C – 60 °C	20 – 24 часов
Бананы	Очистить и нарезать ломтиками (толщиной 2 - 5 мм). Совет: При необходимости окунуть в воду с лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.	60 °C	7 – 10 часов
Груши	Помыть, очистить и удалить семечки. Нарезать ломтиками или кольцами (толщиной 5 - 7 мм). Совет: При необходимости окунуть в воду с лимонным соком, чтобы предотвратить потемнение.	55 °C – 60 °C	8 – 14 часов
Апельсины	Помыть и нарезать ломтиками (5 - 10 мм).	55 °C – 60 °C	5 – 8 часов
Персики	Помыть и удалить косточки. Разрезать на 2 или 4 части. Уложить разрезанной стороной вверх.	60 °C – 65 °C	8 – 16 часов
Сливы	Помыть и удалить косточки. Разрезать на 2 половинки. Уложить разрезанной стороной вверх.	60 °C – 65 °C	8 – 14 часов
Виноград (без косточек)	Помыть и разрезать пополам.	55 °C – 60 °C	8 – 14 часов
Сухая фруктовая пастила	400 г клубники + 1 банан + сахарная пудра по вкусу Клубнику очистить от листьев, банан очистить от кожуры, все вместе пюрировать с сахарной пудрой, выложить на бумагу для выпекания и разровнять тонким слоем (вышеуказанного количества хватит на 2 уровня).	60 °C	4 – 5 часов

Овощи	Предварительная обработка	Температура	Время
Морковь	Очистить и нарезать соломкой (толщиной ок. 5 - 7 мм) или ломтиками (толщиной 2 - 5 мм).	55 °C – 60 °C	4 – 6 часов
Грибы	Вымыть или очистить. Нарезать полосками (толщиной ок. 5 - 10 мм). Совет: для маленьких кусочков грибов дополнительно используйте решетку для сушки.	50 °C – 60 °C	4 – 8 часов
Цуккини	Вымыть, при необходимости очистить и нарезать ломтиками или полосками.	50 °C – 55 °C	6 – 10 часов
Сельдерей (стебли)	Вымыть и нарезать ломтиками или полосками.	50 °C – 60 °C	4—8 часов
Томаты	Вымыть, удалить семечки и нарезать кусочками (толщиной 5 - 10 мм).	50 °C	4 – 5 часов
Суповые овощи	2 части моркови + 1 часть сельдерея корневого + 1 часть лука-порея Овощи вымыть (при необходимости очистить) Морковь и сельдерей натереть на крупной терке, лук-порей нарезать ломтиками (толщиной ок. 1 см)	60 °C	8 – 12 часов

Специи	Предварительная обработка	Температура	Время
Базилик крапиву эстрагон майоран орегано петрушку тимьян	вымыть, насухо промокнуть, при необходимости немного измельчить. Совет: для сушки специй используйте дополнительно подставку для сушки.	40 °C	2 – 4 часа

Мясо	Предварительная обработка	Температура	Время
Вяленая говядина	Нежирное мясо нарезать полосками толщиной ок. 1 см. Замариновать на 8 - 12 часов. Перед процессом сушки слегка промокнуть. Наш совет по приготовлению вкусного маринада (примерно на 1 кг мяса): - 150 мл соуса Worcester - 250 мл соевого соуса - 1/2 ч.л. соли (при необходимости используйте копченую соль) - 2 ч.л. перца - 3 ст.л. кетчупа - 3 ч.л. очищенного орегано (необязательно) - чеснок по желанию Все ингредиенты хорошенько перемешать.	40 °C – 45 °C	7 – 9 часов

Роммельсбахер ЭлектроХаусгерете ГмбХ (Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH)
Рудольф-Шмидт-Штрассе 18
91550 Динкельсбюль
Германия
Интернет: www.rommelsbacher.de

R1907