



# ROMMELSBACHER

RUS

Руководство по  
эксплуатации



DA 650

Сушилка для овощей и фруктов

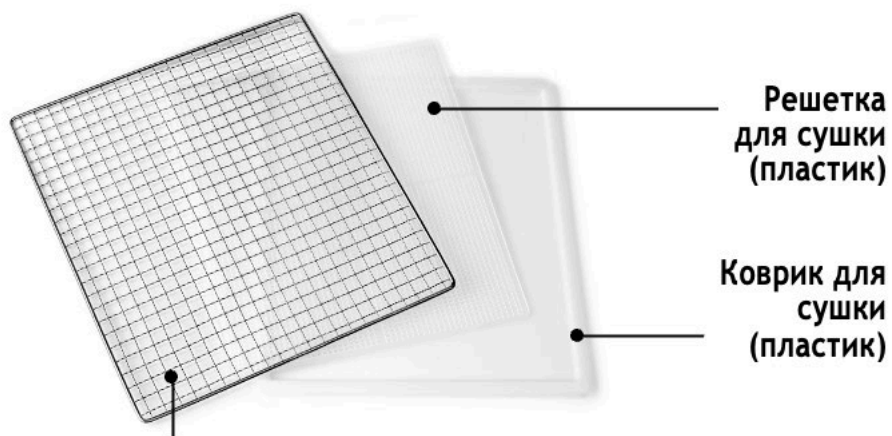
Прибор

Панель управления

Дверь со  
смотровым  
окошком



Ручка



Лоток (нержавеющая сталь)



Прибор оснащен сенсорными датчиками Touch Control, обеспечивающими простое и удобное управление. При нажатии соответствующей кнопки активируется соответствующая функция. При каждом нажатии кнопки подается звуковой сигнал.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Всегда держите панель управления чистой и сухой. Не прикасайтесь к ней мокрыми пальцами, так как это может привести к неисправности.

*Время/Температура*  
Для выбора времени и температуры



*Избранное*  
Для сохранения выбранных настроек





Мы рады, что Вы приобрели эту замечательную сушилку, и хотели бы поблагодарить вас за оказанное доверие. Надеемся, что ее простота в эксплуатации и широкий спектр приложений вызовут у вас энтузиазм.

Для наиболее эффективного и длительного использования прибора и получения удовольствия от работы и результата, пожалуйста, прочитайте внимательно настоящее Руководство и следуйте указаниям, данным в нем. Храните Руководство по эксплуатации в надежном месте и передайте все документы третьим лицам при передаче прибора. Спасибо!

### Использование по назначению

Прибор предназначен только для бытового использования, например:

- на кухнях для персонала в магазинах, офисах и т.п.;
- в фермерских хозяйствах,
- для клиентов в отелях, мотелях и т.п.;
- в отелях типа Bed&Breakfast.

Другие виды использования или модификации прибора не предусмотрены и могут представлять значительный риск. За ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора, производитель ответственности не несет. Прибор предназначен для жарки, запекания и разогрева пищи с использованием горячего воздуха. Прибор не пригоден для коммерческого использования.

### Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Номинальное напряжение должно соответствовать данным на заводской табличке прибора. Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение: 230 В~ 50/60 Гц

Номинальная мощность: 510-600 Вт

Мощность в режиме ожидания: < 0,5 Вт

Класс защиты: I

Размеры (ок.): 29 x 27 x 43 см (Ш x В x Г)

Вес нетто (ок.): 6,4 кг (с установленными поддонами)

### Комплект поставки

- Сушилка для овощей и фруктов DA 650
- 7 поддонов для сушки
- 1 решетка для сушки
- 1 пластина для сушки
- детали для крепления натяжителя кабеля: 2 пластиковых кронштейна, 2 спиральные пружины, 2 винта

При получении прибора сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также целостность прибора и всех его компонентов (см. раздел Описание прибора настоящего Руководства).



**ВНИМАНИЕ: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!**

## Важные советы по безопасности

- Детям в возрасте от 8 лет и старше, а также лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и находятся под присмотром.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления (в том числе, с умными розетками).
- Перед каждым использованием, проверяйте исправность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.
- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- В случае повреждения кабеля питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисной службы или лицом с аналогичной квалификацией.
- Ремонт прибора может производиться только авторизованной сервисной службой. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезной опасности для пользователя.
- Не используйте кабель питания для отключения прибора! Тяните только за вилку, а не за кабель питания!
- Не храните прибор на открытом воздухе либо в помещениях с повышенной влажностью воздуха.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети. Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.
- Эксплуатируйте прибор только в том случае, если он правильно собран.

## Советы по безопасности при использовании прибора



**ВНИМАНИЕ!** Опасность ожогов и получения травм!



Нагретые в процессе работы детали прибора остаются горячими еще какое-то время после его выключения!

Поэтому действуйте осторожно!

- Мы рекомендуем использовать термостойкие кухонные полотенца при извлечении поддонов из прибора!
- Не используйте верхнюю часть прибора в качестве подставки или рабочей поверхности, поскольку она нагревается в процессе работе прибора! В качестве защиты от возгорания, не помещайте предметы из бумаги, пластика, ткани или других легковоспламеняющихся материалов на горячие поверхности!
- Во время работы прибора никогда не закрывайте вентилятор и боковые вентиляционные отверстия алюминиевой фольгой или аналогичными предметами! Входное и выходное отверстия для воздуха не должны быть загорожены!
- Прибор и его аксессуары должны полностью остыть перед их очисткой или перемещением!
- **Соблюдайте следующие правила при установке прибора:**
  - Устанавливайте прибор на устойчивую, ровную и нескользящую поверхность (без окрашенных поверхностей, скатертей и т. д.) и не эксплуатируйте его вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т. д.) или в потенциально взрывоопасной среде, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
  - При установке прибора следует соблюдать безопасное расстояние не менее 10 см вокруг прибора и не менее 60 см сверху, чтобы избежать повреждения от тепла или пара и для обеспечения бесперебойной работы прибора!
  - Размещайте прибор вне досягаемости детей!
  - Убедитесь, что над прибором нет чувствительной к теплу или влаге мебели, во избежание ее повреждения!
  - Убедитесь, что тепло или пар могут беспрепятственно выходить из прибора!
  - Не эксплуатируйте и не храните прибор на открытом воздухе или в помещениях с повышенной влажностью воздуха!
  - Никогда не погружайте прибор, его кабель питания или вилку в воду для очистки!
  - Не используйте прибор в качестве радиатора!

- Вынимайте вилку из розетки после каждого использования для безопасного отключения прибора!



**Внимание: Данный прибор не подходит для встраивания!**

### Перед первым использованием

- Перед первым использованием прибора удалите с него и аксессуаров все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы.
- Затем произведите очистку прибора и аксессуаров. См. раздел Чистка и техническое обслуживание настоящего Руководства.
- Перед первым использованием прибора прогрейте его в течение 30 минут при максимальной температуре, чтобы сжечь защитный слой с нагревательного элемента.

**Примечание:** не беспокойтесь о легком и безвредном дыме и запахе, которые появляются на короткое время. Убедитесь, что в это время помещение хорошо проветривается. Не допускайте распространения запахов в другие помещения.

- После того, как прибор остынет, очистите его внутреннюю часть влажной тканью, желательно салфеткой из микрофибры.

### Эксплуатация прибора



**Внимание: опасность получения травм или ожогов!**

- Поверхности прибора, поддоны для сушки и высушенные продукты нагреваются во время работы!
- Нагретые во время работы поверхности прибора остаются горячими еще какое-то время после его выключения!

**ВАЖНО:** Прибор оснащен большим вентилятором, который равномерно распределяет воздух внутри него. После завершения процесса сушки вентилятор продолжает работать в течение короткого времени в зависимости от установленной температуры/времени. **Это не является дефектом прибора!**

#### 1. Поместите поддоны для сушки в прибор

- Поместите заполненные поддоны для сушки на направляющие. Убедитесь, что продукты не касаются защитной решетки в задней части внутри прибора.
- Закройте дверцу прибора.

**Примечание:** Решетка и поддон для сушки, входящие в комплект поставки, могут использоваться для сушки. Решетка для сушки, размещенная на поддоне для сушки, подходит для сушки мелко нарезанных продуктов, таких как травы. Очень влажные продукты можно сушить на поддоне для сушки, если они размещены в приборе, а также на решетке для сушки. В качестве альтернативы поддон можно расположить в нижней части прибора, чтобы улавливать падающие кусочки и облегчать последующую очистку.

## 2. Подключите прибор к сети



- Полностью размотайте кабель питания с натяжителя кабеля на задней панели прибора. Инструкции по установке натяжителя кабеля - см. в соответствующем разделе настоящего Руководства.
- Вставьте вилку прибора в розетку.
- Прибор начнет короткую самопроверку.
  - Все дисплеи загорятся.
  - Прибор издаст звуковой сигнал.
  - Загорится кнопка датчика времени/температуры.
- Теперь прибор находится в режиме ожидания.

## 3. Выберите температуру и время



- Выберите температуру и время.
- Нажмите кнопку датчика времени/температуры. Прибор перейдет в режим настройки, и теперь вы можете задать продолжительность и температуру. Раздастся короткий звуковой сигнал, и отобразятся значения по умолчанию 10:00ч и 70 °C.
  - Мигает значение таймера 10:00ч.

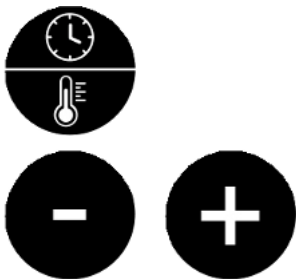
Выберите время выполнения (от 30 мин. до 99 часов)



- Вы можете уменьшить или увеличить время выполнения, нажав кнопку или сенсора.
- Между 00:30 и 24:00 это делается с шагом в 30 минут



Выберите температуру (от 35 °С до 75 °С — с шагом 5 °С)



- Нажмите кнопку датчика времени/температуры еще раз, чтобы изменить настройку температуры. Мигает значение по умолчанию 70 °С.
- Вы можете уменьшить или увеличить температуру с шагом 5 °С, нажимая кнопку датчика + или - .
- Ниже значения 35 °С есть специальная настройка «Вентилятор» (= нет нагрева, работает только вентилятор), которая значком FAN (ВЕНТИЛЯТОР).

**Совет:** если вы постоянно касаетесь одной из кнопок сенсора, соответствующее значение постоянно увеличивается или уменьшается.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если прибор не запускается кнопкой СТАРТ/СТОП (START/STOP) в течение 60 секунд, он автоматически переключается обратно в режим ожидания.

#### 4. Запуск и остановка работы. Запуск процесса сушки и его автоматическое завершение



- После выбора всех необходимых настроек прибор можно запустить кнопкой СТАРТ/СТОП (START/STOP).
  - Раздастся короткий звуковой сигнал.
  - После запуска прибора в центре дисплея начнут мигать две точки, а символ нагрева будет гореть постоянно.
- Таймер прибора работает как таймер обратного отсчета. После настройки он отсчитывает время до 00:00.
- По достижении заданного времени прибор прекращает работу.
  - Раздастся 3 звуковых сигнала, и на дисплее отобразится надпись КОНЕЦ (End).
- Примерно через 3 минуты прибор перейдет в режим ожидания.
  - Кнопка времени/температуры начнет мигать.
- Для постоянного и безопасного отключения вынимайте вилку из розетки после каждого использования!

## Приостановите процесс сушки на короткое время



- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).
- Раздастся короткий звуковой сигнал, и прибор перейдет в режим ожидания.
- Обратный отсчет таймера приостанавливается, а оставшееся время отображается постоянно (заморожено) на дисплее таймера. На дисплее температуры отображается установленная температура. На дисплее мигает символ нагрева.  
→ После выхода прибора из режима ожидания две точки в середине дисплея начинают мигать.

**Примечание:** если прибор не перезапустить в течение 60 секунд, он перейдет в режим ожидания.

→ В этом случае кнопка времени/температуры мигает.

## Преждевременное завершение процесса сушки



- Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP) примерно на 3 секунды.
- Прибор перейдет в режим ожидания.  
→ Это будет обозначено длинным звуковым сигналом

## Измените температуру или время сушки во время работы



- Нажмите кнопку времени/температуры один или два раза, чтобы изменить настройку.  
→ Кнопки и мигают.  
→ Дисплей мигает.
- Настройку можно изменить с помощью кнопок + и - .
- Новое установленное значение автоматически принимается через 5 секунд.

## 5. Функция поддержания тепла



- Если нажать кнопку поддержания тепла перед запуском или в режиме паузы, функция поддержания тепла активируется или деактивируется.
- Функция поддержания тепла предотвращает повторное впитывание влаги из окружающего воздуха чувствительными сушеными продуктами, если они не будут удалены сразу после завершения процесса сушки.
- Если она активирована, прибор автоматически переключается на функцию поддержания тепла с настройкой 24:00 ч / 35 °C после истечения времени таймера.
  - На дисплее загорается символ поддержания тепла.

## 6. Избранные настройки



- Вы можете сохранить избранные настройки для времени и температуры, а также функции поддержания тепла.
- В режиме настройки или паузы нажмите кнопку избранных настроек, чтобы активировать функцию избранных настроек.
  - На дисплее загорится символ избранных настроек. Настройка по умолчанию — 24:00 ч / 45 °C без функции поддержания тепла (настройка для сушки сырых продуктов).
- Теперь установите нужные значения (продолжительность, температура и функция поддержания тепла активна/неактивна) и подтвердите эту настройку, удерживая кнопку избранных настроек в течение 3 секунд.
  - Вы услышите 2 коротких звуковых сигнала, и заданные значения будут сохранены как ваши новые избранные настройки.
- Чтобы вызвать избранные настройки, коротко нажмите кнопку избранных настроек один раз в режиме настройки или паузы.

**Примечание:** чтобы выйти из меню без программирования новых избранных настроек, коротко нажмите кнопку избранных настроек один раз.

## 7. Снятие поддонов для сушки



- **ВНИМАНИЕ:** при открывании из прибора выходит горячий воздух или пар. Для защиты мы рекомендуем использовать термостойкие прихватки при извлечении!
- Откройте дверцу прибора.
- Снимите все поддоны для сушки один за другим.
- Мы рекомендуем очищать поддоны для сушки и другие принадлежности сразу после охлаждения.

**Примечание:** функцию ВЕНТИЛЯТОР (FAN) можно использовать для охлаждения высушенных продуктов. В этой функции работает только вентилятор, что обеспечивает более быстрое охлаждение высушенного материала. Функцию можно выбрать, снизив температуру ниже 35 °С.

## 7. Постоянное отключение



- Чтобы отключить прибор навсегда и безопасно, вынимайте вилку кабеля питания из розетки после каждого использования.

## Чистка и техническое обслуживание прибора



**ВНИМАНИЕ:** Риск получения травм и ожогов!

- Всегда отключайте вилку от сети перед чисткой и давайте прибору остыть!



Не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду и не мойте их под проточной водой!

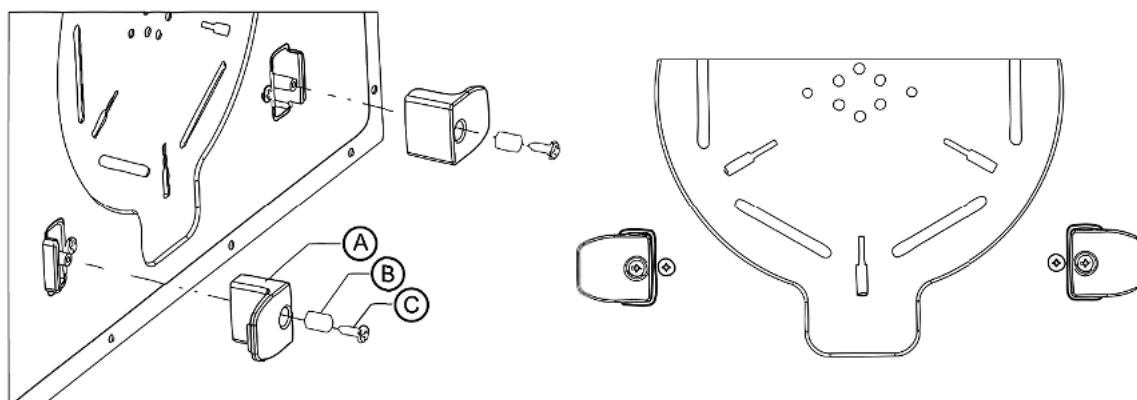
- Очистите внутреннюю и внешнюю часть прибора влажной тканью (идеально подойдет ткань из микрофибры) и вытрите насухо.
- Очистите поддоны для сушки, решетки для сушки и коврики для сушки в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

- **Примечание:** аксессуары также можно мыть в посудомоечной машине.
- Все аксессуары и детали прибора перед повторным использованием должны быть полностью чистыми и сухими.
- **Не используйте для очистки прибора абразивные материалы или растворители!**
- **Не используйте для чистки прибора спреи для духовки!**
- **Никогда не используйте для очистки прибора парочиститель!**

## Монтаж натяжителя кабеля

Практичный подпружиненный натяжитель кабеля можно установить на задней панели прибора. Для этого вам понадобится крестовая отвертка. Выполните сборку в соответствии с представленными ниже рисунками.

При монтаже убедитесь, что коническая пружина установлена большим диаметром в сторону прибора.



A	пластиковый кронштейн (2x)
B	спиральная пружина (2x)
C	винт (2x)

## Устранение неисправностей

Ошибка	Причина и способ ее устранения
E 1	Ошибка в электронном управлении. Электроника неисправна. <b>Самостоятельное устранение неполадок:</b> Невозможно — обратитесь в службу поддержки клиентов.
E 2	Ошибка в электронном управлении. Электроника неисправна. <b>Самостоятельное устранение неполадок:</b> Невозможно — обратитесь в службу поддержки клиентов.
E 3	Прибор оснащен защитой от перегрева для предотвращения перегрева. Прибор автоматически отключился из-за чрезмерно высокой температуры. <b>Самостоятельное устранение неполадок:</b> Отсоедините вилку от сети и дайте прибору остыть в течение нескольких минут, прежде чем снова включать его.

## Аксессуары

В качестве дополнительных аксессуаров мы предлагаем дополнительные поддоны для сушки, решетки и коврики для сушки, которые вы можете приобрести у локальных продавцов при необходимости.

- Поддон для сушки KY 2200
- Решетка для сушки KY 2210
- Пластина для сушки KY 2220
- Сушильная пластина KY 2220

## Как работает прибор

- Данный прибор работает быстро и эффективно. Поток воздуха, всасываемый сзади, постоянно нагревается специальной нагревательной спиралью. Теплый воздух равномерно циркулирует внутри прибора и таким образом удаляет влагу из продуктов.
- Такая система обеспечивает однородную сушку для всех уровней - нет необходимости переставлять лотки для сушки. Прибор может работать без какого-либо вмешательства почти до окончания установленного времени сушки.
- Проверка высушенных продуктов необходима только по окончании времени сушки, чтобы закончить процесс сушки раньше или продлить его при необходимости.

## Общая информация о сушке продуктов

- Сушка продуктов является старейшим методом обработки, известными человеку. Сушка снижает содержание воды в продуктах до минимума и, таким образом, устраняет питательную среду для порчи продуктов микроорганизмами. Правильно высушенные и упакованные продукты могут храниться годами.
- Удаление воды концентрирует в продуктах ароматические вещества. Вот почему высушенные продукты часто имеют очень интенсивный вкус. Витамины, питательные вещества и минералы сохраняются в высушенных продуктах значительной степени.
- Даже если вы уже консервируете или замораживаете продукты, дегидратация обогащает вашу кухню новыми гранями.
- Сушка на солнце часто является вопросом удачи. Сушка в духовке часто занимает очень много времени из-за ее относительной близости и недостаточной циркуляции воздуха и, следовательно, приводит к менее удовлетворительным результатам.

## Подготовка продуктов к сушке

- Поместите прибор в место, где он не будет мешать в течение всего процесса сушки (также соблюдайте инструкции по установке, представленные в настоящем руководстве!). В процессе сушки может распространяться приятный, ароматный, фруктовый или пряный запах, в зависимости от продуктов, которые будут сушиться.

- Для безопасного хранения все продукты перед сушкой следует тщательно промыть.
- Используйте только качественные продукты или тщательно вырежьте поврежденные места. У фруктов следует удалить сердцевину и, при необходимости, кожуру.
- Фрукты должны быть созревшими, но не перезрелыми.
- Обратите внимание на соответствующую предварительную обработку в соответствии с представленной ниже таблицей.
- Если необходимо избежать естественного потемнения срезанных поверхностей, фрукты можно ненадолго окунуть в раствор из столовой ложки лимонного сока, разведенной в чашке воды. Затем дать ему стечь на кухонную бумагу. Вместо лимонного сока можно также использовать имеющийся в продаже витамин С.
- Результат сушки будет более равномерным, если вы нарежете кусочки примерно одинакового размера. Тонкие ломтики сохнут быстрее. Однако помните, что кусочки становятся намного меньше, когда вы их сушите.
- Продукты, которые нужно высушить, должны быть заполнены или распределены как можно более равномерно на поддоне для сушки, решетке или коврик.
- Сушите травы очень осторожно! Если при сушке идет слишком интенсивный запах, уровень температуры слишком высок. Удалите стебли трав и крупно нарежьте их, если необходимо. Травы с листьями можно разрыхлить между процессами сушки, чтобы избежать слипания.
- Не переполняйте поддоны для сушки, чтобы не мешать циркуляции воздуха.

## Хранение

Дайте сушеным продуктам хорошо остыть перед упаковкой. Чистые и плотно закрывающиеся банки — лучшие контейнеры для сушеных продуктов. Также рекомендуется упаковка порционных продуктов в пленку или вакуум. Для сушеных продуктов с остаточной влажностью мы рекомендуем хранить их в воздухопроницаемых льняных мешках или подобных.

Сушеные продукты можно хранить годами при любой комнатной температуре, но лучше в сухих, прохладных, темных помещениях. Оптимальный вкус они приобретают в последующие зимние месяцы и ранней весной. Как и в случае с другими консервами, рекомендуется периодически проводить визуальный осмотр. Этикетки с описанием содержимого и датой приготовления дают общее представление и дополняют наслаждение вашим собственным ценным продуктом.

## Использование сушеных продуктов

Сушеные фрукты являются отличной закуской, но их также можно использовать в качестве ингредиентов для бесчисленных блюд.

Если вы планируете использовать в рецептах как замену свежим фруктам, их необходимо замочить, чтобы повторно добавить воду, удаленную в процессе сушки. Добавьте часть воды к части фруктов, например, 1 стакан воды на 1 стакан сухофруктов, в случае сомнений - немного меньше воды. Время набухания должно быть около 4 часов (можно немного меньше, иначе фрукты станут слишком мягкими).

### Идеи использования сухофруктов:

- Фруктовый пирог и другая выпечка, фруктовый торт, альтернатива изюму и т. д.
- Начинка для вафель и блинов, для сэндвичей, десертов, для приготовления яблочный соусов и т. д.
- Ингредиенты для блюд из мяса и дичи, чатни и т. д.

- Ингредиенты для мюсли, пудинга, йогурта, взбитых сливок, мороженого, фруктовых салатов, фруктов в арманьяке и т. д.
- Вы можете засахаривать или глазировать различные фрукты по своему вкусу. Бананы отлично подходят для приготовления молочных напитков и в качестве ингредиента детского питания (если измельчить сушеные бананы в порошок).
- Различные фрукты можно хорошо измельчить и смешать с медом и орехами. Вы также можете смешивать свежие фрукты и сухофрукты после замачивания. В зависимости от рецепта их можно оставить целыми или измельчить более или менее мелко.
- Ранние сливы не подходят для сушки из-за недостатка в них фруктозы.
- Особый продукт из Гималаев — это фруктовая мякоть из различных протертых фруктов с добавлением меда, орехов и специй, высушенная до жесткого состояния, а затем нарезанная на прямоугольные кусочки. Вы также можете начинить лепешки, свернуть их и нарезать ломтиками.
- Обычно овощи перед приготовлением нужно замачивать. Добавьте часть холодной или теплой воды к части сушеных овощей. Пожалуйста, никогда не используйте больше воды, чем необходимо для блюда. Замоченные овощи также не должны оставаться замоченными слишком долго перед приготовлением.
- Замоченные овощи готовятся примерно столько же, сколько и замороженные овощи. Суповые овощи, которые были высушены относительно мелко нарезанными, можно добавлять непосредственно в кастрюлю без замачивания. Для суповых овощей, ингредиентов соусов, заправок для салатов и т. д. сушеные овощи можно измельчить до нужного размера в кухонном комбайне.
- Для детского питания, крем-супов, соусов и т. д. рекомендуется измельчение сушеных овощей. Измельчать следует не более месячного запаса, так как измельчение сокращает срок хранения. После замачивания сушеные овощи также можно легко приготовить вместе со свежесобранными овощами.
- Травы измельчаются или давятся непосредственно перед использованием. Убедитесь, что в них нет жестких стеблей. Грибы замачиваются и используются как альтернатива свежим грибам. Для супов и соусов часть из них можно добавлять в измельченном виде.
- Паприку и острый перец можно измельчать или молоть в кухонном комбайне и хранить в качестве специй в герметичном стакане.
- Ниже представлено несколько идей использования сушеных овощей: овощной суп типа минестроне, рагу, рататуй, ирландское рагу, овощной гуляш, грибной гуляш, артишоки, завернутые в тесто и обжаренные во фритюре, специальные травяные смеси, травяные чаи, травяные масла, сельдерейная соль, чесночная соль.

## Требуемое время сушки

Время сушки в значительной степени зависит от типа, влажности, зрелости и толщины высушиваемых продуктов, влажности и температуры окружающего воздуха и количества вставок. Поэтому указанное время сушки следует рассматривать только как ориентировочное и может значительно варьироваться.

Если вы сомневаетесь, выберите более короткое время сушки и проведите несколько тестов на вид и сцепление ближе к концу этого времени.

Ваш прибор почти равномерно подает теплый воздух на все уровни, но различия в продуктах, которые будут сушиться, могут привести к небольшому изменению результатов. Поэтому мы рекомендуем сортировать продукты в конце установленного времени и сушить более мягкие части примерно на 1/2–1 час дольше.

Подготовленную пищу следует немедленно высушить. Процесс сушки не следует прерывать.

Слишком долгая сушка позволяет многим ароматам улетучиться из трав и подобных продуктов.



Фрукты, которые едят в качестве закусок без замачивания (или как легкие, экономящие место продукты для альпинистов), не следует высушивать слишком долго, чтобы их было легко жевать и они не были слишком рассыпчатыми.

Сушеные овощи не должны быть слишком жесткими, а скорее рассыпчатыми и ломкими. Лук и петрушка становятся похожими на бумагу.

### Приготовление сырой пищи

Сыроедение нацелено на высокую долю неразогретой пищи. Сушка в диапазоне низких температур идеально подходит для сохранения, приготовления и очистки пищи в рамках данной диеты. В целом, приготовление сырой пищи определяется как ниже максимальной температуры 42 °С. С DA 650 температура дегидратации от 35 °С до 40 °С идеально подходит для удовлетворения этих требований.

Результаты сушки отличаются от приведенных здесь в диапазоне более высоких температур, и время дегидратации должно быть значительно увеличено. Необходима регулярная проверка желаемых результатов сушки, в результате чего время сушки может быть увеличено до 24 часов.

**Обратите внимание:** в следующей таблице мы приводим рекомендуемые значения, которые могут существенно отличаться по причинам, уже изложенным выше.

Фрукты	Предварительная обработка	Температура	Время
Яблоки	Вымойте, очистите и удалите сердцевину. Нарежьте ломтиками или кольцами (толщиной 5–7 мм). <b>Совет:</b> при необходимости окуните в лимонной воды, чтобы предотвратить потемнение.	55 °С – 60 °С	5 – 7 часов
Абрикосы	Вымойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 или 4 части. Положите разрезанной стороной вверх.	55 °С – 60 °С	20 – 24 часа
Бананы	Очистите и нарежьте ломтиками (толщиной 2–5 мм). <b>Совет:</b> при необходимости окуните в немного лимонной воды, чтобы предотвратить потемнение.	60 °С	7 – 10 часов
Виноград (без косточек)	Вымойте и разрежьте пополам.	55 °С – 60 °С	8 – 14 часов
Апельсины	Вымойте и нарежьте ломтиками (5–10 мм).	55 °С – 60 °С	5 – 8 часов
Персики	Вымойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 или 4 части. Положите разрезанной стороной вверх.	60 °С – 65 °С	8 – 16 часов
Груши	Вымойте, очистите и удалите сердцевину. Нарежьте ломтиками или кольцами (толщиной 5–7 мм). <b>Совет:</b> при необходимости окуните в немного лимонной воды, чтобы предотвратить потемнение.	55 °С – 60 °С	8 – 14 часов
Сливы	Вымойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 части. Положите разрезанной стороной вверх.	60 °С – 65 °С	8 – 14 часов
Кожица фруктов	400 г клубники + 1 банан + сахарная пудра по мере необходимости. Снимите листья с клубники, очистите банан, измельчите все вместе с сахаром и распределите на бумаге для выпечки (указанного выше количества достаточно для 2 противней).	60 °С	4 – 5 часов

<b>Овощи</b>	<b>Предварительная обработка</b>	<b>Температура</b>	<b>Время</b>
Морковь	Очистите и нарежьте палочками (толщиной около 5–7 мм) или ломтиками (толщиной 2–5 мм).	55 °С – 60 °С	4 – 6 часов
Сельдерей	Помойте и нарежьте ломтиками или полосками.	50 °С – 60 °С	4 – 8 часов
Кабачок	Помойте, очистите при необходимости и нарежьте ломтиками или полосками.	50 °С – 55 °С	6 – 10 часов
Грибы	Помойте или очистите. Нарежьте полосками (толщиной около 5–10 мм). <b>Совет:</b> для небольших кусочков грибов используйте дополнительную решетку для сушки.	50 °С – 60 °С	4 – 8 часов
Овощи для супа	Очистите и нарежьте палочками (толщиной около 5–7 мм) или ломтиками (толщиной 2–5 мм).	60 °С	8 – 12 часов
Томаты	Очистите и нарежьте палочками (толщиной около 5–7 мм) или ломтиками (толщиной 2–5 мм).	50 °С	4 – 5 часов

<b>Травы</b>	<b>Предварительная обработка</b>	<b>Температура</b>	<b>Время</b>
Бasilik Крапива Эстрагон Майоран Душица Петрушка Тимьян	Вымойте, обсушите и измельчите при необходимости. Совет: для трав используйте дополнительно решетку для сушки.	40 °С	2 – 4 часа

Мясо	Предварительная обработка	Температура	Время
Вяленая говядина	<p>Нарежьте постное мясо полосками толщиной около 1 см. Оставьте пропитываться маринадом примерно на 8–12 часов. Слегка промокните перед сушкой.</p> <p>Наш совет для вкусного маринада (примерно на 1 кг мяса):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 150 мл вустерского соуса</li> <li>- 250 мл соевого соуса</li> <li>- 1/2 ч. л. соли (в качестве альтернативы используйте копченую соль)</li> <li>- 2 ч. л. перца</li> <li>- 3 ст. л. кетчупа</li> <li>- 3 ч. л. тертого орегано (по желанию)</li> <li>- Чеснок по вкусу</li> </ul> <p>Смешайте все ингредиенты.</p>	40 °C – 45 °C	7 – 9 часов

### ОЧЕНЬ ВАЖНО

При работе с сырым мясом необходимо соблюдать гигиену и меры предосторожности! Это позволит избежать размножения микробов (колиформных бактерий, сальмонелл) на мясе или маринаде:

- Перед началом работы тщательно вымойте руки!
- Ножи должны быть абсолютно чистыми.
- Все предметы, которые соприкасались с мясом, должны быть затем очищены кипятком!
- НЕ прикасайтесь к сырому мясу руками с открытыми ранами, поскольку бактерии могут вызвать серьезную инфекцию!

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При сушке продуктов не используйте слишком большое количество приправ и специй!

Используйте только столько приправ, чтобы они не сыпались с продуктов. Использование слишком большого количества соли также может привести к повреждению прибора из-за коррозии!

### Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, а сдайте его на переработку. Бумагу, картон и гофрокартон следует сдавать в пункты приема макулатуры. Тогда как пластиковый упаковочный материал и фольгу - в специальные контейнеры для сбора мусора.

Напечатанная или тисненая маркировка указывает на использованные материалы:



PE — полиэтилен (код 02 — полиэтилен высокой плотности, 04 — полиэтилен низкой плотности).

PS — полистирол и CPE — хлорированный полиэтилен.

PAP 20 означает гофрированный картон.

PAP 21 — другой картон.

Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Их также очень легко перерабатывать, и поэтому они могут даже иметь меньший экологический след, чем сопоставимая картонная упаковка.

### Информация об утилизации

В соответствии с Директивой об отходах электрического и электронного оборудования (2012/19/EC) настоящий прибор запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы.

Отслуживший прибор следует сдать на соответствующий пункт приема.

Информацию о подобных пунктах следует запросить у администрации по месту вашего проживания.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH  
Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Tel. 09851/57 58-0  
Fax 09851/57 58-59  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)