



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Руководство по эксплуатации



DA 750
Сушилка для продуктов

Руководство по эксплуатации

Мы рады, что Вы выбрали это изделие и благодарим за доверие. Чтобы Ваша новая сушилка для продуктов прослужила долго, пожалуйста, внимательно прочтите и соблюдайте нижеприведенные указания, бережно сохраните данное руководство по эксплуатации и при необходимости передайте его следующему владельцу.

Указания по безопасности

- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному на маркировке. Подключайте только к сети переменного тока.
- В процессе использования прибор нагревается. Будьте внимательны, не прикасайтесь к горячим частям прибора и не допускайте соприкосновения с ними проводов электропитания, в том числе, от других электроприборов.
- Не устанавливайте прибор на горячих поверхностях или вблизи открытого газового пламени. Во время работы прибор не должен соприкасаться с какими-либо другими предметами, его нельзя накрывать, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.
- Используйте прибор только в сухих помещениях.
- Наши электроприборы отвечают соответствующим требованиям безопасности. Ремонтные работы должны осуществлять только специалисты или наш сервисный центр. Неквалифицированно произведенный ремонт может привести к возникновению серьезной опасности для пользователя.
- Использование не по назначению и несоблюдение указаний руководства по эксплуатации приводят к потере гарантии.
- Детям и лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями нельзя использовать данный прибор без соответствующего присмотра или без получения соответствующих компетентных инструкций и указаний по безопасности.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор ни в коем случае нельзя использовать с внешним таймером включения или отдельной системой дистанционного управления.
- В случае повреждения прибора или провода электропитания немедленно выньте штекер из розетки.
- Вынимайте штекер из розетки при появлении неисправностей во время работы, перед каждым снятием электрической части прибора, а также для чистки и после каждого использования.
- Никогда не погружайте электрическую часть прибора в воду и предохраняйте от влаги провод электропитания.

Общая информация о сушке

Сушка и дегидратация являются старейшими из известных человечеству способов консервирования. Продукты питания содержат большее или меньшее количество воды. Во время сушки из продуктов уходит влага, и соответственно, питательная среда для бактерий гниения, плесени и процессов брожения. При правильной сушке и хранении сушеные продукты могут храниться годами. За счет удаления влаги повышается концентрация ароматических веществ, поэтому у высушенных продуктов часто бывает более насыщенный вкус. Витамины, питательные вещества и минералы сохраняются, при этом не используется сера и другие консерванты. Даже если Вы уже консервируете путем варки или замораживания, сушка внесет дополнительное разнообразие блюд и вкусов.

Сушка на солнце в наших широтах является делом случая. Сушка в духовке в связи с ее относительной закрытостью и недостаточной циркуляцией воздуха часто приводит к образованию конденсата, склеиванию продуктов или капанию с них, а духовку после этого трудно отмывать, так как ее конструкция не рассчитана на сушку.

Сушилка

Ваша новая сушилка работает быстрее и лучше по физически последовательной системе: Забираемый сверху поток воздуха равномерно нагревается специальным калорифером. За счет этого увеличивается влагопоглощение воздуха, под небольшим избыточным давлением воздух распределяется по всем ярусам сушилки и вытягивает из находящихся на них продуктов питания влагу.

После этого насыщенный влагой воздух не проходит по всем остальным ярусам, а удаляется с каждого отдельного яруса. Поэтому сушилка оснащена не сетками или решетками, а закрытыми, легко поддающимися чистке ярусами для сушки. Крошки и травы не могут провалиться вниз. Такая система обеспечивает равномерную сушку на всех ярусах, поэтому нет необходимости перемещать продукты, а прибор можно оставлять без присмотра почти до конца времени сушки и использовать его с автоматическим таймером. Окончательная проверка сушившихся продуктов на вид и на ощупь требуется лишь в конце сушки. При необходимости сушившиеся продукты можно рассортировать и добавить еще немного времени сушки.

Подготовка

- Перед первым использованием и к началу сезона заготовок рекомендуется помыть ярусы сушилки. Не трите их щеткой!
- При первом использовании может выделяться слабый запах. Поэтому прибор сначала следует включить без продуктов примерно на 2 часа на уровне 3, затем дать ему остыть и еще раз протереть все ярусы влажной салфеткой.
- Устанавливайте прибор там, где он не будет мешать во время всего процесса сушки. Во время сушки в зависимости от сушащихся продуктов может распространяться приятный, ароматный, фруктовый или пряный запах.
- Для безопасной и приятной на вид консервации все продукты должны быть хорошо вымыты.
- Обработке следует подвергать только продукты без изъянов, подпорченные места следует полностью вырезать, из фруктов также удалить сердцевину.
- Фрукты должны быть спелыми, но не перезрелыми.
- Подготавливайте продукты в соответствии с приведенной ниже таблицей.
- Во избежание естественного потемнения мест среза фрукты можно ненадолго поместить в раствор из 1 столовой ложки лимонного сока и 1 стакана воды, а затем обсушить кухонным полотенцем. Вместо лимонного сока также можно использовать обычный витамин С, продающийся в магазине.
- Большинство овощей следует подвергать бланшированию (см. таблицу). Подготовленные овощи помещают в проволочную корзину или сито и погружают в кастрюлю с кипящей водой. С момента, когда вода снова начнет бурлить, отсчитывается время бланширования в соответствии с таблицей.
- Результат сушки будет более равномерным, если продукты нарезать на кусочки примерно одинакового размера. Тонкие ломтики высыхают быстрее, но учитывайте, что при сушке кусочки становятся значительно меньше.
- Каждый ярус сушилки в зависимости от сорта вмещает примерно 600 г свежих фруктов или от 300 до 400 г свежих овощей.
- Кусочки фруктов рекомендуется размещать вертикально, вплотную друг к другу. Неочищенные фрукты, как правило, следует укладывать на кожуру, срезом вверх. Плоские ломтики следует укладывать на ярусах внахлест, не плашмя.
- Овощи следует равномерно распределить одним слоем.

- Травы следует сушить особенно бережно! Слишком интенсивный запах означает, что была установлена слишком высокая температура. У трав следует удалить стебли, но не измельчать их. Травы с крупными листьями следует время от времени переворачивать, чтобы избежать склеивания. Не заполняйте ярусы слишком плотно, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.
- После этого поместите электрический сушильный блок с прозрачной крышкой на верхний ярус.
- Затем установите поворотный переключатель на уровень, соответствующий сушащимся продуктам (см. таблицу).
- Затем вставьте штекер в розетку и установите таймер выключения на желаемое время сушки. Прибор начнет работу, а по истечении установленного времени автоматически отключится.

Температура

Очень важно установить правильную температуру:

Уровень 1 примерно на 20 °С выше температуры окружающей среды - для трав и грибов

Уровень 2 примерно на 40 °С выше температуры окружающей среды - для всех овощей и нежных сортов фруктов.

Уровень 3 примерно на 60 °С выше температуры окружающей среды - для всех сортов фруктов

Хранение

Перед упаковкой высушенные продукты следует хорошо остудить. В качестве емкостей для хранения лучше всего подойдут вымытые маленькие банки с крышками, оставшиеся после других продуктов. Если сушеные продукты будут выниматься время от времени, лучше всего подойдут именно такие банки, но не полиэтиленовые пакеты. Также хорошо подойдут порционные запаянные пакеты или вакуумная упаковка, для сушеных овощей это наиболее оптимальный вариант хранения.

Сушеные продукты можно хранить годами при любой температуре, лучше - в сухих, прохладных, темных помещениях. Оптимальный вкус сушеных продуктов достигается в последующие зимние месяцы и ранней весной. Как и в случае с любой домашней консервацией, здесь также рекомендуется постоянный визуальный контроль. Чем ниже температура, тем дольше срок хранения: каждые 10°C увеличивают этот срок в два-три раза. Этикетки с указанием продукта и датой помогут контролировать хранение и дополнят радость от качественного продукта собственного производства.

Чистка

Перед каждой чисткой устанавливайте таймер выключения на 0 и вынимайте штекер из розетки. Электрическая часть с прозрачной крышкой почти не загрязняется и при необходимости может быть протерта влажной салфеткой. *Внимание:* Никогда не погружайте прибор в воду! Новая техническая система также значительно облегчает чистку ярусов для сушки.

- Продукты, как правило, не капают и не склеиваются.
- В ярусах для сушки нет ни мелких сеток, ни решеток.
- Благодаря сплошному дну их можно наполнить небольшим количеством воды, установить друг на друга и оставить размокать на короткое время, после чего их можно будет без труда отмыть.
- Не трите их щеткой, в противном случае каждая последующая чистка будет даваться все тяжелее.
- Воздухозаборная часть на крышке обязательно должна быть открыта. При ее загрязнении или скоплении пыли воздухозаборную сетку следует очистить с помощью кисточки или пылесоса (на средней мощности).

Все части прибора и его материалы разрешены и оптимально подходят для использования с продуктами питания, они устойчивы к воздействию фруктовых кислот и моющих средств, надежны и в течение многих лет не подвержены старению.

Приготовление

Сушеные *фрукты и ягоды* можно употреблять отдельно, а можно самым различным образом использовать во множестве блюд.

Если высушенные фрукты и ягоды используются в рецепте вместо свежих, их следует размочить, чтобы наполнить водой, которая была удалена во время сушки. Фрукты и ягоды следует замочить в воде в пропорции один к одному, т.е. на один стакан сушеных плодов берется 1 стакан воды или меньше, и оставить примерно на 4 часа (или меньше, чтобы продукты не размякли слишком сильно).

Естественно, можно воспользоваться рецептами из поваренных книг разных стран, в которых можно найти разнообразные идеи применения.

Вот еще несколько вариантов применения:

- Фруктовые пироги и другая выпечка, хлеб с сухофруктами, черничные пирожные, разнообразная замена для изюма и т.д.
- Компоты к вафлям и блинам, сэндвичи, десерты, яблочный соус и т.д.
- В блюдах из мяса и дичи, чатни и т.д.
- В мюсли, пудингах, йогуртах, взбитых сливках, мороженом, фруктовых салатах, фруктах в арманьяке.
- Различные фрукты можно кандировать или глазурировать - насколько позволяет фантазия. Бананы хорошо подходят для молочных напитков, а также в качестве добавки в детское питание, если сушеные бананы измельчить в порошок.
- К фруктам можно добавить мед и орехи. Также можно смешать свежие фрукты с размоченными сушеными. В зависимости от рецепта сушеные продукты можно оставлять целыми или измельчать.
- Попробуйте особое гималайское лакомство: фруктовую кожу, которая готовится из различных пюреированных фруктов с добавлением меда, орехов и пряностей. Из фруктовой массы раскатывают лепешку, которую затем нарезают на прямоугольные порции и сушат до жесткости. В лепешку также можно положить начинку, свернуть из нее рулет и нарезать кружочками.

Овощи перед приготовлением, как правило, размачивают. Для этого на стакан сушеных овощей берут стакан холодной или теплой воды. Никогда не используйте больше воды, чем требуется для приготовления блюда. Также замоченные овощи не должны слишком долго стоять перед приготовлением.

Для приготовления размоченных овощей требуется столько же времени, сколько для замороженных. Суповые овощи, которые для сушки режут на относительно небольшие кусочки, можно просто помещать в кастрюлю без размачивания. Высушенные овощи для супов, соусов и салатных заправок можно измельчить в кухонном комбайне до желаемого размера и перемешать. Для приготовления детского питания, супов-кремов, соусов и т.д. сушеные овощи можно перемолоть. Не перемалывайте больше сушеных продуктов, чем требуется на один месяц, так как перемалывание сокращает срок хранения.

Также сушеные овощи после размачивания можно просто использовать вместе со свежими.

Травы следует перемалывать или толочь непосредственно перед добавлением в блюдо. Следите за тем, чтобы в блюдо не попали жесткие стебли.

Грибы размачивают и используют так же, как свежие. Для приготовления супов и соусов часть грибов перемалывают.

Паприку и острый красный перец измельчают или перемалывают в кухонном комбайне и хранят в герметичной стеклянной емкости как приправу.

Вот еще несколько вариантов безграничных возможностей применения:

Овощные супы, такие как минестроне, немецкие густые супы пихельштайнер, гайсбургский марш, франц. Кассуле, рататуй, ирландское рагу, овощной гуляш, грибной гуляш, запечённые артишоки в тесте, специальные собственные смеси пряных трав, травяные чаи, растительное масло с травами, сельдерейная соль, чесночная соль.

Обратите внимание:

- Указанное время сушки является ориентировочным и может сильно отличаться в зависимости от качества продуктов.
- Ранние сорта слив не подходят для сушки из-за недостаточного содержания фруктозы.
- Аккуратно устанавливайте ярусы друг на друга. Смещение яруса может отрицательно сказаться на работе прибора.
- Убедитесь, что поворотный выключатель установлен точно в выбранное положение.
- Ярус с цоколем всегда должен располагаться в самом низу. Только тогда будет обеспечена правильная подача воздуха, кроме того, это позволит защитить столешницу от воздействия горячего воздуха.
- В качестве специальных принадлежностей мы предлагаем дополнительные ярусы для сушки в наборах по 2 штуки, которые можно приобрести в специализированном магазине или через сервисный центр производителя под наименованием DÖRRETAGEN DE 100.

Но: Для достижения оптимальных результатов сушки не следует одновременно использовать более 6 ярусов, в противном случае не обеспечивается равномерный нагрев нижнего уровня.

Время сушки

Время сушки в значительной мере зависит от вида, влажности, спелости и толщины продуктов, а также от воздуха в помещении и количества ярусов.

В спорных ситуациях выбирайте более короткое время сушки и несколько раз проверяйте сушащиеся продукты визуально и на ощупь.

Ваша сушилка практически равномерно снабжает все уровни сушащим воздухом, но различия в подвергающихся сушке продуктах могут привести к некоторому разбросу результатов. Для обеспечения более высокого качества сушки рекомендуется проводить сортировку, после которой продукты с мягкими частями сушатся еще на полчаса-час дольше.

Продукты следует сушить сразу после подготовки. Не следует прерывать процесс сушки.

Слишком долгая сушка может привести к слишком большой потере вкусовых веществ в травах и подобных ароматных продуктах. Фрукты и ягоды, потребляемые в пищу отдельно без размачивания (например, в качестве легкой, не занимающей много места походной пищи), не должны быть слишком сухими, чтобы они хорошо жевались и не были слишком ломкими.

На ощупь лучше всего проверять остывшие высушенные продукты. Сушеные овощи на ощупь должны быть скорее не жесткими, а сухими и ломкими. Лук и петрушка на ощупь становятся как бумага.

Обратите внимание: В нижеследующих таблицах указаны ориентировочные значения, которые могут сильно отличаться по указанным выше причинам. Самостоятельно вносите в последнюю колонку полученные Вами на практике значения, это позволит составить собственную памятку по времени сушки.

Вид продукта	Содержание влаги в % в свежем состоянии	Подготовка и примечания	Следует ли погружать в лимонную воду	Уровень	Примерное время в часах	Отметки о практическом времени сушки
Яблоки	84	удалить сердцевину, нарезать пластиками (8-10 мм толщиной) или кружочками	да	3	4-8	
Абрикосы	85	разрезать пополам или на четыре части	да	3(2)	8-12	
Ананасы	86	очистить от кожуры, порезать пластиками		3(2)	8-12	
Бананы	65	использовать хорошо созревшие, нарезать пластиками или соломкой		3	5-8	
Ягоды	88	все ягоды кроме черники из-за косточек используются только в сочетании с другими фруктами и ягодами		3	4-6	
Груши	83	удалить сердцевину, порезать пополам или пластиками	да	3(2)	6-12	
Финики	23	использовать хорошо созревшие		3	4-6	
Клубника, земляника	90	разрезать пополам, мелкую ягоду использовать целиком	да	3(2)	6-12	
Инжир	78	порезать пополам		3	4-6	
Черника	83	целиком		3	4-6	
Вишня	82	с косточкой, целиком		3	8-12	
Дыня	81	очистить от кожуры, удалить семена, порезать пластиками		3	8-12	
Персики	89	использовать хорошо созревшие	да	3(2)	8-12	
Слива Слива домашняя	81 87	порезать пополам, удалить косточки, также можно сушить целиком с косточками		3	8-14	
Виноград	81	надрезать, по возможности, использовать сорта без косточек		3	8-14	
Цитрусовые	-	нарезать дольками, кожуру нарезать соломкой для аромата		3(2)	8-10	

Вид продукта	Содержание влаги в % в свежем состоянии	Подготовка и примечания	Время бланширования в минутах	Уровень	Примерное время в часах	Отметки о практическом времени сушки
Артишоки	87	очистить и порезать пополам	2-4	2	4-5	
Цветная капуста	89	разделить на кусочки размером со столовую ложку, поместить в соленую воду на 1/2 часа	3-4 + 1 столовая ложка уксуса	2	6-8	
Зеленая фасоль	90	удалить кончики и волокна, порезать наискосок	3-4	2	5-6	
Брокколи	89	как цветную капусту	3-4 + 1 столовая ложка уксуса	2	4-6	
Огурцы	95	порезать пластиками по 10 мм толщиной	-	2	6-8	
Капуста	92	очистить и порезать	на пару 2-3	2	3-5	
Кольраби	85	порезать кубиками или пластиками	3-5	2	3-5	
Морковь и пастернак	88	порезать поперек или наискосок	2-3	2	4-5	
Петрушка	85	удалить стебли	-	2(1)	2-2,5	
Паприка, острый красный перец	93	порезать соломкой	-	2	4-6	
Смесь суповых овощей	-	мелко порезать кубиками или соломкой	2	2(1)	3	
Спаржа	92	очистить, использовать целиком или порезать кусочками по 20 мм	2-3	2	4-8	
Шпинат	91	бланшировать на пару, пока немного не увянет	1	2	2	
Сельдерей	94	порезать пластиками	2	2	6	
Томаты	94	погрузить в горячую воду на 30-45 секунд, очистить от кожуры, порезать на четыре части	-	2	8-10	
Лук	89	порезать пластиками	-	2	3	
Ревень	95	очистить, окунуть в лимонную воду, порезать на кусочки по 25 мм	-	2	3-5	
Тыква/цуккини	92	очистить, удалить семена, порезать соломкой или пластиками толщиной по 8 мм		2	4-5	
Травы	-	удалить стебли, не измельчать	-	1 (!)	2-3	
Грибы	-	порезать пополам, крупные - пластиками	-	1 (!)	4-6	