

Сушилка для овощей и фруктов Rommelsbacher DA 350

руководство пользователя





Описание прибора

5 регулируемых по высоте поддонов

Крышка



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ



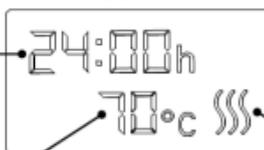
Кнопка Время/Температура



Кнопка Старт/Пауза

Дисплей

Текущее время



Температура

Символ нагрева

Базовый блок

Поворотный регулятор

Для Вашей безопасности



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

- Держите прибор и его кабель питания вдали от детей младше 8 лет.
- Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если только они не старше 8 лет и находятся под присмотром.
- 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.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Запрещается использовать прибор с внешними таймерами и системами дистанционного управления (так называемые умные розетки).
- 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.
- 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.
- Не используйте кабель питания для отключения прибора! Тяните только за вилку, а не за кабель питания!

Советы по безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ! Опасность травм и ожогов!



- Поверхности прибора, поддоны для сушки и сушеные продукты могут нагреваться во время работы!
- Горячие поверхности прибора после выключения остаются горячими еще какое-то время!



Эксплуатируйте прибор с осторожностью!

- Для защиты при работе с прибором (при снятии поддонов для сушки) мы рекомендуем использовать термостойкие кухонные прихватки.
- Никогда не закрывайте во время работы вентилятор и боковые вентиляционные отверстия прибора алюминиевой фольгой или подобным материалом! Входные и выходные отверстия для воздуха не должны быть заблокированы!
- Не размещайте прибор на скатерти, бумаге, газетах и т.п.! Все это может попасть в вентилятор на нижней стороне прибора и таким образом вентиляционные отверстия прибора будут заблокированы. Входные и выходные отверстия для воздуха не должны быть заблокированы!
- Используйте только идущие в комплекте с прибором оригинальные поддоны для сушки.
- Перед очисткой или перемещением прибор и его аксессуары должны полностью остыть!
- **Осторожно: Опасность возгорания! Этот прибор не подходит для встраивания!**
- При установке прибора обратите внимание на следующее:
 - Устанавливайте прибор на устойчивой, ровной и нескользкой поверхности (без окрашенных поверхностей, скатертей и т. д.) и не используйте его вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т. д.) или во взрывоопасной среде, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы!
 - При размещении прибора всегда оставляйте расстояние не менее 10 см вокруг прибора и не менее 60 см над ним, чтобы избежать повреждений от тепла или пара и обеспечить беспрепятственную работу прибора!
 - Размещайте прибор вне досягаемости детей!
 - Убедитесь, что над прибором нет чувствительной к теплу или влаге мебели, которая может быть повреждена!
 - Обеспечьте беспрепятственный выход тепла или пара!
- Не используйте и не храните прибор на открытом воздухе или в среде с повышенной влажностью!
- Никогда не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду для очистки!
- Не используйте прибор в качестве обогревателя!



ВНИМАНИЕ! Для полного и безопасного отключения прибора вынимайте вилку прибора из розетки после каждого использования!



Введение



Мы рады, что Вы приобрели этот замечательный прибор и хотели бы поблагодарить Вас за оказанное доверие. Надеемся, что его 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 тп;
- в отелях типа Bed&Breakfast.

Другие виды использования или модификации прибора не предусмотрены и могут представлять значительный риск

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: 220-240 В~ 50/60 Гц

Номинальная мощность: 320-380 Вт

Класс защиты: II

Энергопотребление в режиме ожидания: < 0,5 Вт

Габариты: ок. 34 x 26 (макс. 33) x 31 см

Комплект поставки

- Базовый блок
- 5 регулируемых по высоте поддонов для сушки
- Крышка
- 2 силиконовые формы для батончиков мюсли

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



Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, перед первым использованием удалите с прибора и аксессуаров все защитные пленки, ленты, рекламные и упаковочные материалы!

- Перед первым использованием прогрейте прибор и поддоны для сушки в течение 30 минут при максимальной температуре, чтобы удалить производственные запахи.
- Пожалуйста, не беспокойтесь о кратковременном, незначительном и безвредном появлении дыма и запаха.
- Обеспечьте в это время хорошую вентиляцию помещения. Избегайте распространения образующегося запаха в другие помещения.
- После того, как прибор остынет, протрите его поверхность влажной тканью.
- Пожалуйста, очистите все съемные аксессуары (поддоны, крышку) в теплой воде с добавлением небольшого количества моющего средства.

Принцип работы прибора

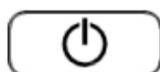
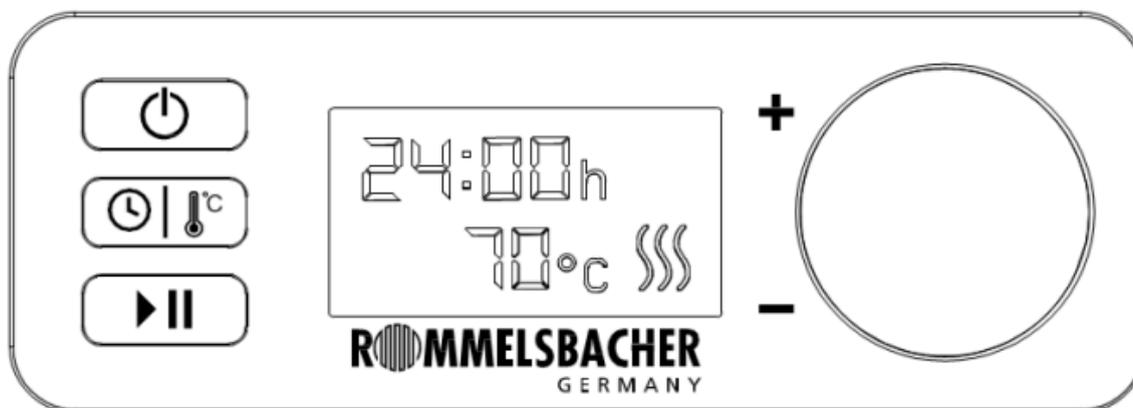
- Данный прибор работает быстро и эффективно. Всасываемый снизу поток воздуха нагревается в соответствии с заданной температурой сушки. Теплый воздушный поток равномерно циркулирует внутри прибора благодаря вентилятору. Там он удаляет влагу из продуктов.
- Периодическое перемещение поддонов для сушки (например, в середине процесса может улучшить результат. Для того, чтобы поменять поддоны местами переведите прибор в режим паузы.
- Ход процесса сушки можно легко контролировать, благодаря прозрачным поддонам для сушки. В зависимости от типа продуктов, подлежащих сушке, при необходимости можно отрегулировать температуру, остановить процесс сушки раньше или при необходимости продлить его.
- **ВАЖНО:** Прибор оснащен вентилятором, который равномерно распределяет воздух внутри прибора. После завершения процесса сушки вентилятор продолжает работать в течение еще некоторого времени в зависимости от установленной температуры/времени. **Это не является дефектом!**

Полезные советы

- Периодическое перемещение поддонов для сушки (например, в середине процесса может улучшить результат. Для того, чтобы поменять поддоны местами переведите прибор в режим паузы.

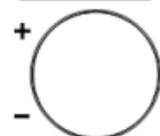
Эксплуатация прибора

Прибор оснащен кнопками, обеспечивающими простое управление. При легком касании кнопки активируется соответствующая функция и раздается звуковой сигнал.



Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ (ON/OFF) для включения и выключения прибора.

При включении прибора раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется стандартная установка (10:00 ч, 70 °С). Если в течение 60 секунд с прибором не предпринимается никаких действий, прибор автоматически возвращается в режим ожидания. Вы можете в любой момент остановить текущий процесс сушки, нажав данную кнопку. Об этом будет свидетельствовать продолжительный звуковой сигнал.



Кнопка ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА (Time/Temperature) для выбора температуры и времени процесса сушки.

Однократное нажатие на данную кнопку активирует настройку времени выполнения программы. После выполнения данного действия дисплей прибора начинает мигать. Теперь Вы можете установить желаемое время работы с помощью поворотного регулятора. Время устанавливается с шагом в 30 минут. При повторном нажатии кнопки происходит переход к настройке температуры. Замигает индикатор температуры. С помощью поворотного регулятора можно установить желаемую температуру сушки с шагом 5 °С. **Максимальная температура составляет 75°С.**

Для работы при температуре **ниже минимальной 35 °С** существует **настройка FA**, при которой нагрев не происходит, работает только вентилятор.



Нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА (Start/Pause), чтобы начать либо остановить процесс сушки.

При запуске раздаются два коротких звуковых сигнала, а на дисплее рядом с индикатором температуры появляется символ нагрева. Начинается отсчет времени выполнения программы. На это указывает мигающее двоеточие.



Текущий процесс сушки можно остановить повторным нажатием кнопки: раздается короткий звуковой сигнал, время работы останавливается, двоеточие перестает мигать.

Мигает символ нагрева , и вентилятор выключается примерно через 10 секунд.
Чтобы продолжить процесс сушки, нажмите кнопку еще раз. Звучит короткий звуковой сигнал, на индикаторе режима работы мигает двоеточие и постоянно горит символ нагрева .
По истечении установленного времени работы раздаются три звуковых сигнала и в течение 3 минут мигает индикатор **End (Окончание работы)**. Затем прибор автоматически переходит в режим ожидания, о чем сигнализирует длинный звуковой сигнал.

Регулировка поддонов для сушки по высоте



В зависимости от размера продуктов, подлежащих сушке, уровни прибора можно установить на двух высотах.

Для того, чтобы изменить расстояние до следующего этажа, поверните решетку для сушки по часовой стрелке или против часовой стрелки (горизонтально) на 180 градусов, прежде чем ставить ее на прибор или на предыдущий уровень.

ПРИМЕЧАНИЕ: убедитесь, что поддоны для сушки установлены правильно! Неправильно установленные поддоны являются неустойчивыми и могут упасть! Оптимальный результат сушки гарантируется только в том случае, если отдельные уровни соприкасаются друг с другом!

Общие сведения о сушке продуктов

- Сушка продуктов является старейшим методом их сохранения, известными человеку. Сушка сводит воду, содержащуюся в пище, к минимуму и тем самым устраняет питательную среду для порчи продуктов микроорганизмами. Правильно высушенные и упакованные продукты могут храниться годами.



- Удаление воды концентрирует в продуктах ароматические вещества. Вот почему сушеные продукты часто имеют очень интенсивный вкус. Витамины, питательные вещества и минералы сохраняются в значительной степени без использования консервантов.
- Даже если Вы консервируете или замораживаете продукты, сушка сделает Вашу кухню еще богаче.
- Сушка продуктов на солнце часто зависит от погодных условий. Сушка продуктов в духовке часто занимает очень много времени из-за ее относительной закрытости и недостаточной циркуляции воздуха и поэтому приводит к менее удовлетворительным результатам.

Подготовка продуктов для сушки

- Поместите прибор в такое место, где он не будет мешать в течение всего процесса сушки (обязательно соблюдайте указания по установке, приведенные в настоящем руководстве!). В процессе сушки может распространяться приятный, ароматный, фруктовый или пряный запах, в зависимости от продукта, подлежащего сушке.
- Для безопасного приготовления все продукты следует тщательно мыть перед высушиванием.
- Используйте только качественные продукты или тщательно обрезайте поврежденные участки. У фрукта должна быть удалена сердцевина и, при необходимости, оболочка.
- Плоды должны быть хорошо созревшими, но не перезрелыми.
- Обратите внимание на соответствующую предварительную обработку в соответствии с таблицей, приведенной в настоящем руководстве.
- Если необходимо избежать естественного потемнения поверхности среза, фрукты можно ненадолго замочить в растворе столовой ложки лимонного сока на чашку воды. Раствору потом необходимо дать стечь на кухонную бумагу. Вместо лимонного сока можно использовать имеющийся в продаже витамин С.
- Результат сушки становится лучше, даже если Вы нарежете кусочки примерно одинакового размера. Тонкие ломтики сохнут быстрее. Помните, что кусочки немного уменьшаются в процессе высушивания.
- Продукты для сушки должны быть распределены как можно более равномерно и только в один слой.
- Очень осторожно сушите травы! Если запах слишком интенсивный, уровень температуры слишком высок. У зелени удалите стебли и при необходимости крупно нарежьте. Травы с листьями можно разрыхлить в промежутках между сушкой, чтобы они не сплелись.
- Не заполняйте поддоны для сушки слишком сильно, чтобы не нарушать циркуляцию воздуха.

ПРИМЕЧАНИЕ: для идеального и равномерного результата сушки мы рекомендуем время от времени перемещать поддоны сверху вниз (например, в середине времени сушки). Для этого активируйте режим паузы.

Хранение

Перед упаковкой дайте высушенным продуктам хорошо остыть. Чистые и плотно закрывающиеся банки — лучшие контейнеры для сухих продуктов. Также рекомендуется использовать запаянные в пленку или вакуумные порционные упаковки. Вяленые продукты с остаточной влажностью рекомендуется хранить в воздухопроницаемых льняных или подобных мешках. Сушеные продукты можно хранить годами при комнатной температуре, но лучше в сухих, прохладных, темных помещениях. Оптимальный вкус сушеные продукты имеют в зимние месяцы и ранней весной. Как и в случае с другими консервами, рекомендуется время от времени проводить визуальный осмотр. Этикетки с описанием содержимого и датой помогут в оптимальном хранении и использовании продуктов.



Использование сушеных продуктов

Сушеные фрукты можно есть в качестве закуски, но их также можно использовать в качестве ингредиентов для приготовления многих блюд.

Если Вы хотите использовать сухофрукты в приготовлении вместо свежих фруктов, то их предварительно необходимо замочить, чтобы повторно добавить воду, удаленную в процессе сушки. Налейте часть воды на часть фруктов, например, 1 стакан воды на 1 стакан сухофруктов, в случае сомнений используйте немного меньше воды. Время набухания должно составлять около 4 часов (в случае сомнений и меньше, иначе плоды станут слишком мягкими).

Вот несколько идей использования сухофруктов:

- Фруктовый пирог и другая выпечка.
- Начинка для вафель и блинов, начинка для бутербродов, десертов и т.д.
- Ингредиенты для блюд из мяса и дичи, соусов (в т.ч. чатни) и т. д.
- Ингредиенты для мюсли, пудинга, йогурта, взбитых сливок, мороженого, фруктовых салатов и т. д.
- Вы можете засахаривать или глазировать различные фрукты, как вам нравится. Бананы идеально подходят для приготовления молочных напитков и в качестве ингредиента детского питания, если измельчить сушеные бананы в порошок.
- Фрукты можно хорошо обогатить медом и орехами. Вы также можете смешивать свежие фрукты и сухофрукты после замачивания. В зависимости от рецепта их можно оставить целыми или нарезать более или менее мелко.
- Ранние сливы не подходят для сушки из-за недостатка фруктозы.
- Особый продукт из Гималаев – фруктовая кожица из различных протертых фруктов с добавлением меда, орехов и специй, высушенных до жесткости, а затем нарезанных на прямоугольные кусочки. Также можно начинить лепешки, свернуть их и нарезать ломтиками.
- Овощи перед приготовлением обычно замачивают. К части сушеных овощей следует добавить часть холодной или чуть теплой воды. Пожалуйста, никогда не используйте больше воды, чем необходимо для блюда. Вымоченные овощи также не должны были оставаться слишком долго перед приготовлением.

Замоченные овощи следует варить примерно столько же времени, сколько и замороженные. Овощи для супа, которые были высушены относительно мелко нарезанными, можно добавлять прямо в кастрюлю, не замачивая. Для суповых овощей, ингредиентов для соусов, заправок для салатов и т. д. сушеные овощи можно нарезать до желаемого размера.

Для приготовления сушеные овощи детского питания, супов-пюре, соусов и т. д. рекомендуется измельчать. Поскольку измельчение сокращает срок годности, то не следует измельчать более месячного запаса продукта. После замачивания сушеные овощи также можно легко приготовить вместе со свежесобранными овощами.

Травы измельчают непосредственно перед употреблением. Убедитесь, что среди них нет твердых стеблей.

Грибы замачивают и используют вместо свежие грибы. В супы и соусы их можно добавлять в измельченном виде.

Паприку и острый перец можно нарезать или измельчить в кухонном комбайне и хранить как приправу в герметичном стакане.

Вот несколько советов, как можно использовать сушеные овощи: овощной суп, например, минестроне, рагу, рататуй, ирландское рагу, овощной гуляш, гуляш с грибами, артишоки, завернутые в тесто и обжаренные во фритюре, травяные смеси, травяные чаи, травяные масла, сельдерейная соль, чесночная соль.



Время сушки

Время сушки в значительной степени зависит от типа, влажности, зрелости и толщины высушиваемого материала, влажности и температуры окружающего воздуха и количества используемых поддонов для сушки. Поэтому указанное время сушки следует рассматривать исключительно как ориентировочное. Если Вы сомневаетесь, выберите более короткое время сушки и проведите несколько тестов этого времени.

Приготовленную пищу следует немедленно высушить. Процесс сушки не должен прерываться. Слишком долгая сушка позволяет улечься ароматам трав и иных ароматных продуктов. Фрукты, которые едят в качестве закуски без замачивания, не следует пересушивать, чтобы их было легко жевать и они не были слишком рассыпчатыми.

Тест рукой легко провести, когда высушиваемый продукт остыл. Овощи должны стать не слишком жесткими, а скорее рассыпчатыми и ломкими. Лук и петрушка должны стать как бумага.

Подготовка сырых продуктов

При сыроедении используются в основном сырые продукты. Сушка в более низком температурном диапазоне идеально подходит для консервирования, приготовления и обработки блюд в рамках этой диеты. Как правило, приготовление сырых продуктов определяется при максимальной температуре ниже 42 °C. Для DA 350 оптимальная температура сушки (от 35 °C до 40 °C) отвечает этим требованиям.

Результаты сушки отличаются от приготовления при более высоком диапазоне температур, и время сушки должно быть значительно увеличено. Необходима регулярная проверка желаемых результатов сушки, а время сушки может быть увеличено до 24 часов.

Обратите внимание: в прилагаемой таблице приведены рекомендуемые значения, которые могут значительно отличаться по причинам, указанным выше.

Фрукты:

Продукт	Предварительная обработка	Температура	Время
Яблоки	Промойте, очистите и удалите сердцевину. Нарежьте ломтиками или кольцами (толщиной 3–7 мм). Совет: при необходимости окуните в небольшое количество воды с лимоном, чтобы предотвратить потемнение.	55 °C – 60 °C	5 – 9 часов
Абрикосы	Промойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 или 4 части. Положите срезом вверх.	55 °C – 60 °C	20 – 24 часов
Бананы	Очистите и нарежьте (толщиной 2–5 мм). Совет: при необходимости окуните в небольшое количество воды с лимоном, чтобы предотвратить потемнение.	60 °C	7 – 12 часов
Груши	Промойте, очистите и удалите сердцевину. Нарежьте ломтиками или кольцами (толщиной 3–7 мм). Совет: при необходимости окуните в небольшое количество воды с лимоном, чтобы предотвратить потемнение.	55 °C – 60 °C	8 – 16 часов
Фруктовая кожура	400 г клубники + 1 банан + сахарная пудра по желанию. Удалите листья с клубники, очистите банан, протрите все вместе с сахаром и разложите на бумаге для выпечки (указанного выше количества достаточно для 2 поддонов).	60 °C	4 – 8 часов
Апельсины	Промойте и нарежьте (5-10 мм).	55 °C – 60 °C	5 – 12 часов
Персики	Промойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 или 4 части. Положите срезом вверх.	60 °C – 65 °C	8 – 20 часов



Сливы	Промойте и удалите косточки. Разрежьте на 2 части. Положите срезом вверх.	60 °С – 65 °С	8 – 20 часов
Виноград (без косточек)	Промойте и разрежьте пополам.	55 °С – 60 °С	8 – 20 часов

Овощи:

Продукт	Предварительная обработка	Температура	Время
Морковь	Очистите и нарежьте соломкой (толщиной примерно 5–7 мм) или ломтиками (толщиной 2–5 мм).	55 °С – 60 °С	4 – 10 часов
Грибы	Промойте или очистите. Нарежьте полосками (толщиной ок. 5 – 10 мм). Совет: для мелких кусочков грибов используйте дополнительный поддон.	50 °С – 60 °С	4 – 10 часов
Сельдерей	Промойте и нарежьте ломтиками или полосками.	50 °С – 60 °С	4 – 10 часов
Овощи для супа	2 части моркови + 1 часть сельдерея + 1 часть лука-порей. Подготовьте овощи (промойте, при необходимости очистите). Морковь и сельдерей натрите на крупной терке, лук-порей нарежьте ломтиками (толщиной около 1 см).	60 °С	8 – 16 часов
Помидоры	Промойте, удалите семена и нарежьте кусочками (толщиной 5–10 мм).	50 °С	4 – 8 часов
Кабачки	Промойте, при необходимости очистите от кожуры и нарежьте ломтиками или полосками.	50 °С – 55 °С	6 – 12 часов

Травы:

Продукт	Предварительная обработка	Температура	Время
Бasilik Крапива Эстрагон Майоран орегано Петрушка Тимьян	Промойте, обсушите и нарежьте, если необходимо. Совет: для трав дополнительно используйте решетку для сушки.	40 °С	2 – 8 часов

Мясо:

Продукт	Предварительная обработка	Температура	Время
---------	---------------------------	-------------	-------



<p>➤ Вяленая говядина</p>	<p>Нежирное мясо нарежьте полосками толщиной около 1 см. Оставьте в маринаде примерно на 8-12 часов. Слегка промокните перед сушкой. Наш совет для приготовления вкусного маринада (примерно на 1 кг мяса):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 150 мл вустерского соуса - 250 мл соевого соуса - 1/2 чайной ложки соли (в качестве альтернативы используйте копченую соль) - 2 чайные ложки перца - 3 ст л кетчупа - 3 ч.л. орегано (по желанию) - Чеснок по вкусу <p>Смешать все ингредиенты.</p>	<p>40 °С – 45 °С</p>	<p>7 – 14 часов</p>
<p>ОЧЕНЬ ВАЖНО</p> <p>При обращении с сырым мясом необходимо соблюдать максимальные гигиенические меры предосторожности! Это предотвратит размножение микробов (колиформных бактерий, сальмонеллы) на мясе или маринаде:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Сначала тщательно вымойте руки! ➤ Охлаждайте мясо как можно меньше. ➤ Ножи должны быть абсолютно чистыми. ➤ Все предметы, соприкасавшиеся с мясом (ножи, разделочные доски и т. д.), после этого необходимо тщательно вымыть кипятком! ➤ НЕ прикасайтесь к сырому мясу руками с открытыми ранами, так как бактерии могут вызвать серьезную инфекцию! 			

Приготовление батончиков мюсли

Вы можете сделать свои собственные батончики мюсли в прилагаемой силиконовой форме и добавить в них различные ингредиенты, такие как орехи, семена, злаковые хлопья или сухофрукты. Приведенные рецепты даны для примера. Используйте ингредиенты по своему вкусу!

Фруктовые батончики:

Ингредиенты	Приготовление	Температура	Время
<p>100 г фиников (замочить на ночь) 60 г орехов 1/2 яблока (очищенное, натертое)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Смешайте финики в блендере, чтобы сделать пюре. • Добавьте орехи и нарежьте их. • Смешайте с тертым яблоком. • Плотнo вдавите массу в форму тыльной стороной смоченной ложки. • Удалите бруски после 4 часов процесса сушки и дайте им высохнуть еще 4 часа без формы. 	<p>70 °С</p>	<p>10 часов (5 часов в форме, 5 часов без формы, прямо на решетке для сушки)</p>

Вы можете добиться особенно хороших результатов, добавив кокосовое масло. Жидкие ингредиенты, такие как мед, финики или рисовый сироп, больше подходят для подслащивания, чем сухие ингредиенты, такие как сахарный песок или ксилит. Храните готовые батончики мюсли в холодильнике.

Фруктовые батончики:

Ингредиенты	Приготовление	Температура	Время
-------------	---------------	-------------	-------

<p>100 г фруктовых мюсли 60 г орехов 15 г кокосового масла 1 ст.л. рисового сиропа</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Положите сухие ингредиенты в миску и смешайте их с растопленным кокосовым маслом и рисовым сиропом. • Используйте ложку, чтобы распределить смесь по формам. • Плотнo вдавите массу в форму тыльной стороной смоченной ложки. • После высыхания дать ненадолго остыть. • Дайте затвердеть в холодильнике. • Только после этого выдавливайте батончики мюсли из форм. 	<p>70 °C</p> <p>Холодильник</p>	<p>4 часа сушки</p> <p>Как минимум 1 час в холодильнике</p>
--	---	---------------------------------	---

Чистка и техническое обслуживание



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Перед очисткой прибора всегда вынимайте вилку из розетки!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Не погружайте прибор, кабель питания или вилку в воду и не мойте их под проточной водой!



ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!
Всегда давайте прибору и его аксессуарам полностью остыть перед очисткой!

- Очистите прибор внутри и снаружи влажной тканью и вытрите насухо.
- Очистите поддоны для сушки и силиконовую форму горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства.
- Все аксессуары и детали прибора должны быть полностью чистыми и сухими перед их повторным использованием.



- Не используйте абразивные моющие средства или растворители!
- Никогда не используйте для очистки прибора пароочиститель!
- Не мойте какие-либо части прибора в посудомоечной машине!