



RU ■ Сушилка для фруктов

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором. Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет без надзора.
- Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций обратитесь для его замены в специализированный сервисный центр. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Всегда размещайте электроприбор только на стабильную, ровную и сухую поверхность. Не устанавливайте его на подоконники, крылья кухонных моек, нестабильные поверхности, на устройства, генерирующие тепло или вблизи таких устройств.
- Не используйте прибор в промышленных условиях или на открытом воздухе. Не размещайте его в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной мойки или иной ёмкости, заполненной водой.
- Используйте только оригинальные принадлежности, которые были поставлены вместе данным электроприбором.

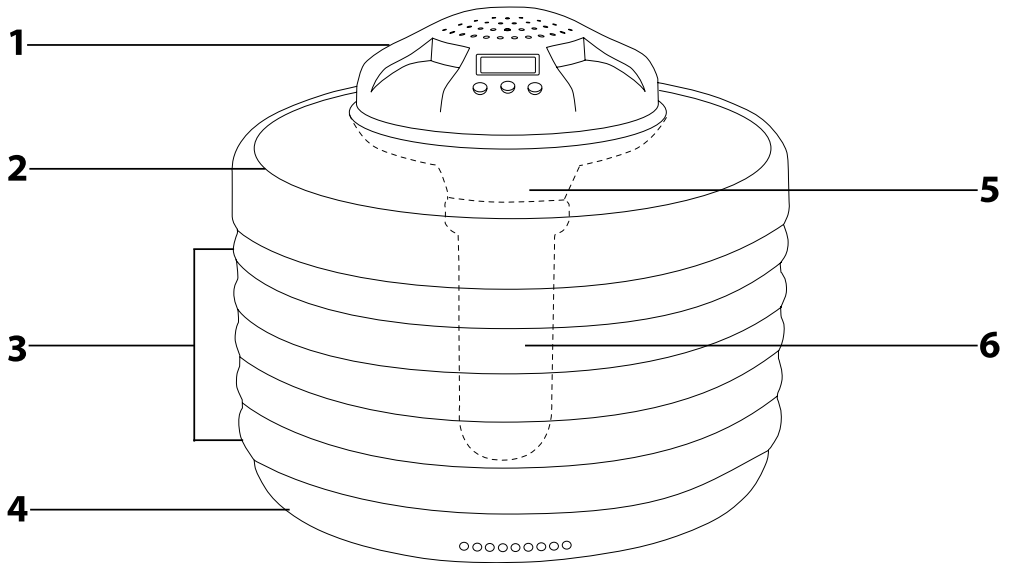
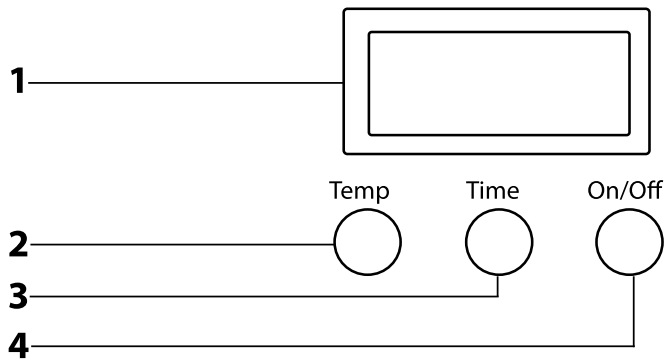
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в Вашей сети.



Предупреждение:

Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- Перед тем как включить электроприбор, убедитесь, что он правильно собран. Не подключайте кабель питания к розетке эл. сети, если сушильные подносы перевернуты в позицию для хранения.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки эл. сети когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, перед сборкой, разборкой, перемещением или чисткой.
- Оставьте прибор остыть перед переноской, разборкой на отдельные части и перед переворачиваем сушильных подносов в позицию хранения.
- При очистке соблюдайте указания, приведенные в главе Очистка и уход. Не брызгайте воду на основной блок с кабелем питания, не мойте его под проточной водой и не погружайте его в воду или иные жидкости даже частично. Прибор не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы он не висел через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку, ни в коем случае не тяните за кабель питания. В противном случае можно повредить кабель или розетку.
- Не используйте прибор в случае если повреждена какая-либо его часть. Не ремонтируйте прибор самостоятельно и не модифицируйте его каким-либо образом. Для выполнения любого ремонта обратитесь в профессиональную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

A**B**

RU Сушилка для фруктов

Руководство по эксплуатации

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, касовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- | | |
|--|---|
| A1 Основной блок с панелью управления | A6 Центральный тубус направляет движение воздуха. Тем самым обеспечивается равномерная сушка продуктов на всех подносах. |
| A2 Крышка | A7 Силиконовая подкладка для фруктовых трубочек (не изображено) |
| A3 Сушильные подносы (5 шт) диаметр 32 см, полезная высота 3 см | |
| A4 Дно | |
| A5 Встроенный вентилятор | |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ

- | | |
|--|--|
| B1 Светодиодный дисплей отображает установленную температуру и время автоматического отключения | B3 Кнопка установки времени автоматического выключения в диапазоне от 1:00 до 47:59 |
| B2 Кнопка установки температуры в диапазоне от 40 до 70 °C | B4 Кнопка включения/выключения |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Снимите с прибора и его принадлежностей весь упаковочный материал, включая рекламные наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте сушильные подносы **A3**, крышку **A2** и дно **A4** теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните эти части под чистой проточной водой и тщательно насухо вытрите полотенцем.
- Перед первым использованием включите электроприбор без продуктов не менее чем на 4 часа для того, чтобы устранить возможные производственные запахи.



Предупреждение:

Не брызгайте воду на основной блок **A1**, не мойте его под проточной водой и не погружайте его в воду или иные жидкости даже частично.

СБОРКА И РАЗБОРКА ПРИБОРА

- Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Перед сборкой прибора все его детали должны быть сухими.
- Дно **A4** положите на ровную, сухую и стабильную поверхность, например на кухонную столешницу и разместите на него сушильные подносы **A3**, после этого закройте их крышкой **A2**. На нижнюю часть основного блока **A1** насадите тубус **A6** так, чтобы стрелки на нём находились напротив канавок в нижней части основного блока **A1**. Тем самым фиксаторы внутри тубуса **A6** будут заведены в канавки в нижней части основного блока **A1**. После этого поверните тубус **A6** против часовой стрелки так, чтобы он был закреплён к основному блоку **A1**. На крышку **A2** насадите собранный основной блок **A1** так, чтобы тубус **A6** проходил через центральное отверстие в подносах **A3**. Основной блок **A1** поверните по часовой стрелке. Тем самым он будет зафиксирован в крышке **A2**.



Предупреждение:

При сборке обратите внимание на то, чтобы все части хорошо соединились друг с другом.

- Разборку производите в обратной последовательности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Подготовьте продукты, которые необходимо высушить, разместите их на подносы **A3** и соберите сушилку по указаниям, приведенным в предыдущей главе.
- Убедитесь, что сушилка собрана правильно и вставьте вилку кабеля питания в розетку эл. сети. На светодиодном дисплее **B1** последовательно отобразятся отдельные сегменты и включится акустическая сигнализация.

1. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Для включения и выключения прибора предназначена кнопка **B4**.
- После включения прибора включится нагревательный элемент и вентилятор **A5**, а на светодиодном дисплее **B1** будет с чередованием отображаться исходная настройка температуры (50 °C) и таймер автоматического выключения (10:00 часов).

- Во время работы не оставляйте прибор без надзора и регулярно контролируйте состояние продуктов.
- После выключения прибора включится акустическая сигнализация, на светодиодном дисплее **B1** последовательно будут отображены все сегменты и после этого он погаснет.
- После завершения использования всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети.

2. УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

- Для настройки требуемой температуры используйте кнопку **B2**. Температуру можно регулировать в диапазоне от 40 до 70 °C. Для более быстрой настройки придержите кнопку **B2** нажатой.
- На дисплее **B1** несколько раз замигает данные об установленной температуре и прибор автоматически начнёт регулировать температуру по установленному значению.

3. УСТАНОВКА ТАЙМЕРА АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

- Для установки времени, по истечению которого прибор будет автоматически выключен, используйте кнопку **B3**. Время автоматического выключения можно установить в диапазоне от 1:00 до 47:59. Для более быстрой настройки придержите кнопку **B3** нажатой.
- На дисплее **B1** будет отсчитываться время, остающееся до автоматического выключения. По истечению установленного времени включится акустическая сигнализация и прибор автоматически выключится. На дисплее **B1** будет мигать надпись „End“ (конец работы). Для выключения дисплея **B1** нажмите кнопку **B4**.

ПРИНЦИП СУШКИ

- При сушке запишите информацию напр. о весе высушиваемых продуктов перед сушкой и после неё, времени сушки и т.д. Эта информация может помочь достигнуть хорошего качества конечных продуктов. Информацию запишите на наклейки, которые позднее закрепите на ёмкостях, в которых будут храниться высушенные продукты.
- После замачивания в воде высушенный продукт может быть приведен в первоначальное состояние и его можно использовать для Ваших любимых рецептов, напр. супов, измельченных овощей и салатов. Из своих гидратированных (восстановленных до состояния перед сушкой) фруктов и ягодных плодов можно приготовить отличные блюда.
- Сушка – это широко распространенный метод обработки продуктов питания, не требующий сложных приспособлений, а для хранения сухих продуктов не требуется много места.
- При данном способе из продуктов питания путём нагрева испаряется содержащаяся в них влажность с отведением возникающих водяных паров.
- Большинство продуктов питания высвобождает свою влажность за короткое время сушки. Это означает, что они могут поглотить большой объём тепла и одновременно выдать большой объём водяных паров.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

- Овощи и фрукты для сушки должны быть самого лучшего качества – свежие и полностью созревшие. Низкое качество обрабатываемых овощей и фруктов отразится на качестве высушенного продукта. Недозревшие продукты в сухеном состоянии будут обладать недостаточным вкусом и цветом, а перезревшие будут слишком твёрдыми, волокнистыми или мягкими и кашеобразными.
- Сушите продукты сразу после их сбора. Тщательно вымойте продукты, тем самым с них будут удалены загрязнения и химическое опление. Выбравите некачественные продукты, так как содержащаяся в них плесень может повлиять на качество остальных.
- Некоторые продукты необходимо порезать перед сушкой, удалить стебли и косточки. Небольшие кусочки сушатся лучше и более равномерно.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

- Энзимы во фруктах и овощах влияют на цвет и изменение вкуса во время созревания. Эти изменения будут продолжаться и во время сушки и хранения, если продукт предварительно не был обработан для замедления активности энзимов.
- При предварительной обработке овощей может быть использована предварительная варка – она помогает сохранить цвет и ускоряет процесс высушивания путём смягчения их мякоти и одновременно предотвращает нежелательные изменения вкуса во время хранения, а также улучшает процесс восстановления овощей при варке.
- Много светлых видов фруктов (особенно яблоки, абрикосы, персики, нектарины и груши) в процессе сушки и хранения могут темнеть. Для устранения этого явления фрукты необходимо предварительно подготовить путём варки или замачивания в подходящих растворах – при этом эффективность этих методов различна.

Несколько рекомендаций по приготовлению растворов:

- Ананасный или лимонный сок предназначен для уменьшения потемнения фруктов. Порежьте фрукты прямо в сок. Приблизительно через 2 минуты достаньте их и положите на подносы для сушки **A3**. Для замачивания фруктов можно также использовать мед, специи, лимон, апельсиновый сок или посыпать их кокосом для получения приятного аромата. Воспользуйтесь своей фантазией и создайте свой собственный ароматический раствор.
- Бисульфат натрия (гидросульфат натрия): растворите 1 кофейную ложку бисульфата натрия в 1,13 л. Подготовленные фрукты замачивайте 2 минуты в этом растворе. Тем самым будет предотвращена потеря витамина С и сохранится яркий цвет продукта. Бисульфат натрия Вы можете купить в аптеке.
- Раствор столовой соли

- Раствор аскорбиновой или лимонной кислоты. Также может использоваться имеющаяся в продаже антиокислительная смесь с аскорбиновой кислотой, однако часто она не настолько эффективна как чистая аскорбиновая кислота.
- Фрукты могут быть предварительно сварены на пару, тем не менее они могут размякнуться и это затруднит их дальнейшую обработку.
- Предварительная варка в сиропе помогает сохранить цвет яблок, абрикосов, фиников, нектаринов, персиков, груш и слив. В окончательном виде они будут более сладкими.
- Фрукты с прочной кожурой (виноград, сушеные сливы, черешни, финики и некоторые ягодные плоды) рекомендуется предварительно варить до момента когда кожа слегка лопнет. Это позволит влажности быстрее попасть на поверхность во время сушки.
- Перед собственно сушкой продуктов из них можно удалить чрезмерную влажность если положить их на чистые бумажные салфетки. Подносы для сушки **A3** должны быть покрыты слоем продуктов рекомендуемой толщины (см. таблицы). При необходимости подложите на сушильные подносы **A3** тонкую ткань (тонкую марлю) для того, чтобы кусочки продуктов не прилипали.
- Количество продуктов на одну сушку не должно превышать приблизительно $\frac{1}{4}$ поверхности каждого подноса **A3**, а ломтики не должны быть толще чем 0,6 см.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ В ИСХОДНОЕ СОСТОЯНИЕ

- Не все сушеные продукты необходимо восстанавливать до исходного состояния. Особенно фрукты будут вкуснее в сушеном виде. И наоборот, большинство видов овощей будут более вкусными после восстановления в исходное состояние.
- Для восстановления овощей после варки достаточно сполоснуть их в чистой воде и после этого поместить в холодную, не солёную воду и прикрыть. Если это возможно – оставьте их в воде от 2 до 8 часов, после этого варите в воде, которая использовалась для их замачивания. При необходимости добавьте воду. Доведите до кипения, после этого уменьшите температуру и медленно варите до готовности. В конце варки также можно добавить соль, которая замедлит процесс восстановления. Слишком длительная варка свежих продуктов ведёт к снижению аромата. Для восстановления овощей, напр. моркови, используйте для замачивания холодную воду. Сушеные продукты могут быть восстановлены замачиванием, варкой или комбинированием обоих этих способов, и после восстановления будут похожи на свежие.
- Сушка не устранил из продуктов бактерии, дрожжи и плесень. Если процесс замачивания будет слишком длительным при комнатной температуре, продукты могут портиться. Поэтому в случае замачивания сушеных фруктов и овощей более чем на 1–2 часа поместите ёмкость в холодильник.
- Для того чтобы продукты не утратили питательные вещества, используйте при приготовлении различных рецептов воду из раствора для замачивания. Одна чашка сухих овощей после восстановления увеличится в размере приблизительно до 2 чашек. Для возмещения удаленной при сушке влажности залейте овощи холодной водой и замачивайте от 20 минут до 2 часов. После этого залейте овощи кипящей водой. При варке доведите овощи до кипения и после этого оставьте вариться на малом огне.
- Одна чашка сухих фруктов после восстановления увеличится в размере приблизительно до 1½ чашки. Добавьте столько воды, чтобы она закрывала фрукты – в случае необходимости можно позднее добавить больше воды. Для восстановления большинства видов фруктов достаточно от 1–8 часов. Это зависит от типа фруктов, величины ломтиков и температуры воды (в горячей воде процесс идёт быстрее). В случае слишком длительного замачивания фрукты потеряют свой аромат. Для варки восстановленных фруктов прикройте ёмкость и варите на малом огне в воде, в которой Вы замачивали фрукты.
- Высушенные или восстановленные фрукты и овощи могут быть использованы различными способами.
- Сушеные фрукты рекомендуются для приготовления пищи дома и в дороге. Кусочки фруктов можно добавить в выпечку или конфеты.
- Восстановленные фрукты можно сервировать в виде компотов или глазури. Также они могут использоваться как добавки в рецептах приготовления хлеба, заливных салатов, омлетов, кексов, начинку, молока, мороженого и вареных зерновых.
- Сушеные овощи можно использовать для супов, тушеного мяса, сервировать как овощное блюдо или как сухую закуску.
- Восстановленные овощи можно использовать при приготовлении любимых рецептов пирогов с мясом и иных вторых блюд, заливного и овощных салатов.
- Измельченные сушеные овощи – это отличные ингредиенты для мясных бургеров, супов и соусов.

Для оптимального сохранения питательной ценности рекомендуем:

- Соблюдать правильное время предварительной варки.
- Упаковывать сушеные продукты правильным способом и хранить их в ёмкостях в холодном, сухом и тёмном месте.
- Регулярно контролировать хранящиеся продукты чтобы они снова не впитывали влагу.
- Употребить сушеные продукты, по возможности, как можно быстрее.
- При варке восстановленных продуктов использовать раствор, в котором они замачивались.

СУШКА

- Продолжительность сушки зависит от вида фруктов или овощей, влажности отдельных кусочков, а объём продуктов должен соответствовать площади подносов для сушки **A3**.
- Перед проверкой сушеных продуктов возьмите небольшую пробу и оставьте её остыть на несколько минут.
- Горячие продукты кажутся более влажными и мягкими по сравнению с холодным

состоянием.

- Продукты должны быть охлаждены надлежащим образом для предотвращения микробиологической активности и последующей порчи. Сушеные овощи должны быть при нажатии твёрдыми, но хрупкими. Сушеные фрукты должны быть мягкими и мягкими. Для длительного хранения фрукты необходимо сушить больше чем высушены фрукты, продаваемые в магазинах.

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Разрезанные на ломтики разного размера фрукты необходимо оставить приблизительно на неделю после сушки для акклиматизации так, чтобы выровнялась влажность в отдельных ломтиках перед помещением на длительное хранение. Для акклиматизации поместите фрукты в ёмкость (не из пластмассы или алюминия) и разместите её в сухом, защищенном и очень хорошо проветриваемом месте.
- Сушеные продукты должны быть полностью охлаждены перед упаковкой. Упаковки должны быть небольшими, так чтобы сушеные продукты были использованы после открытия упаковки.
- Кусочки продуктов размещайте в сухую, сухую упаковку вплотную друг к другу, но не сжимайте их. Подходящей упаковкой являются стеклянные банки для заваривания или упаковки, предотвращающая абсорбцию влажности. Металлические банки с открывающимися крышками могут использоваться в случае, если высушенные продукты помещены в пластиковый пакет.
- Сушеные продукты необходимо регулярно проверять раз в месяц. Если Вы обнаружите плесень на поверхности продуктов, то отделите их от остальных и ликвидируйте. После этого необходимо пастеризовать остальные кусочки без признаков плесени.
- Для пастеризации разместите продукты на противень для выпечки пирогов и запекайте в духовке приблизительно 15 минут при температуре 80 °C. После этого дайте продуктам остыть и снова упакуйте в чистую герметичную упаковку.

ПОМНИТЕ

- Наилучшие результаты будут достигнуты в случае использования качественных продуктов. Всегда сушите свежие, качественные продукты. Если что-то из продуктов испортилось, то это может повлиять на качество всех продуктов в сушилке.
- Важно, чтобы продукты были чистыми. Тщательно их вымойте, удалите мягкие или испорченные плоды. Следите за тем, чтобы ваши руки были всегда чистыми, это же правило распространяется на кухонные приборы и подносы сушилки, используемые для приготовления продуктов.
- Время сушки может быть различным и зависит от количества продуктов, толщины отдельных ломтиков, их размера, влажности воздуха и объема влажности, содержащейся непосредственно в продуктах.
- Перед тем, как проверить степень высушивания продуктов, дайте им остыть. При необходимости можно заполнить все подносы, продукты могут соприкоснуться, но не перекрывать друг друга.
- В высушенных продуктах может оставаться примерно 6–10% влажности, что не может навредить готовому продукту. Многие из высушенных продуктов будут иметь комковую консистенцию, похожую на лакиру.
- Для удаления косточек, семечек и плодоножек слив, винограда, тархуна сначала высушите их на 50% а потом удалите косточки, семечки и тд. Таким образом можно сохранить сок в продуктах.

РЕЦЕПТЫ

Измельченные фрукты

- 2 банана (очищенные)
- 0,2 кг клубники
- 1 чашка кусочков ананаса (консервированный)

- Равномерно нарежьте фрукты на кусочки толщиной около 0,6 см. После высушивания и охлаждения добавьте $\frac{1}{4}$ чашки измельченного кокоса.

Яблочные колечки с корицей

- 2,25 кг яблок
- 5 чайных ложек корицы

- Очистите яблоки от кожуры и удалите из них семечки. Нарежьте их колечками толщиной около 0,6 см.
- Перед сушкой посыпьте их корицей.

Цитрусовая тройка

- 1,35 кг апельсинов
- 5 лимонов
- 4 твёрдых грейпфрута

- Вымойте фрукты. Оставьте кожуру и всё нарежьте кусочками толщиной около 0,6 см. Поместите в сушилку и высушите.

Тропический рай

- 10x киви
- 1x ананас
- 3x папайя

- Очистите кожуру с папайи и киви, из ананаса удалите сердцевину а кожуру с мякотью нарежьте кусочками толщиной около 0,6 см. Поместите в сушилку и высушите.

Клубничное опусение

- В миксере измельчите приблизительно 2 чашки очищенной свежей клубники вместе с небольшим количеством яблочного сока. На поднос (подносы) **A3** поместите бумагу для запекания или силиконовую подкладку **A7** и вылейте на неё измельченную клубнику и равномерно распределите лопаткой. Сушите приблизительно 6 часов – время сушки зависит от того, в каком состоянии. Вы хотите получить продукт – в твердом и хрустом или мягком.

Сушеное мясо

- Используйте противень и замаринуйте в нём мелко нарезанные кусочки говяжьего или индюшачьего мяса в смеси $\frac{1}{4}$ чашки соевого соуса, в который добавьте 2 столовых ложки сахара-сырца и 2 столовых ложки специй (по выбору). Хорошо размешайте, натрите мясо со всех сторон, прикройте целлофаном и оставьте мариновать 10–15 минут. По окончании маринования положите отдельные кусочки мяса на поднос **A3** так, чтобы они почти соприкасались. Чем тоньше кусочки мяса, тем короче будет время сушки (прибл. 8–10 часов для ломтиков мяса толщиной 0,15 см).

Приготовление ароматных смесей

- С помощью данной силиконовой подкладки можно также сохранить ароматы весны и лета. Сорвите лепестки цветка цветка, подходящие для сушки, разложите их свободно на подносе **A3** на марлю и поместите в сушилку. После тщательной сушки (около 5 часов) поместите лепестки в красивые упаковки или ёмкости и закройте их так, чтобы аромат не испарился.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ ФРУКТОВ

- Время указано приблизительно для температуры сушки 70 °C и зависит от температуры в помещении, влажности воздуха, влажности высушенных продуктов и толщины ломтиков. Фрукты обладают разной степенью сочности. Фруктовый сахар в некоторых продуктах требует более длительного времени сушки.

Фрукты	Приготовление	Тест на высушивание	Время сушки
Яблоки	Удалите кожуру, семечки и нарежьте яблоко на ломтики или колечки. Перед выкладыванием в сушилку замочите их на 2 минуты. После этого осушите и положите их на подносы для сушки A3 .	Мягкие	4–15 часов
Абрикосы	Разрежьте абрикосы пополам или на 4 части. Перед сушкой обработайте их так, чтобы они сохранили цвет и не была повреждена кожура фруктов.	Мягкие	8–36 часов
Бананы	Удалите кожуру и нарежьте на ломтики толщиной 0,3 см.	Мягкие	5–24 часов
Ягоды	Клубнику необходимо нарезать на ломтики толщиной 0,9 см. Остальные ягоды можно оставить целыми. Покрытые воском ягоды промойте в кипящей воде.	Нет признаков влаги	5–24 часов
Черешня	Не удаляйте черенки черешни, если в данный момент не собираетесь ее сушить. Можно разрезать ягоды на две половины, но для этого необходимо предварительно высушить их на 50%.	Кожистые, но липкие	6–36 часов
Брусника	Тщательно промойте, нарежьте или оставьте целой.	Нет признаков влаги	4–20 часов
Виноград (темно-синий)	Промойте, удалите черенки и оставьте целым.	Мягкий, кожистый	6–36 часов
Нектарины	Очищать кожуру не нужно, можно нарезать на ломтики или колечки толщиной 0,9 см.	Мягкие	6–24 часов
Апельсиновая кожура	Нарежьте на длинные ломтики и высушите. Измельчите уже после высушивания.	Мягкие	6–15 часов
Персики	Во время сушки с них можно снять косточки удаляйте после высушивания на 50 %. Перед высушиванием разрежьте их пополам или на четыре части.	Мягкие, кожистые	5–24 часов
Груши	Очистите их, удалите семена и затвердевшую мякоть. Нарежьте на ломтики, колечки или пополам, на 4 или 8 частей.	Мягкие и кожистые	5–24 часов
Хурма	Используйте только созревшие плоды. Помойте их, удалите хвостики, нарежьте на ломтики или колечки толщиной 0,9 см.	Мягкие	5–20 часов
Ананас (свежий)	Удалите из него сердцевину и очистите кожуру, нарежьте на колечки, кусочки или дольки.	Мягкие	6–36 часов
Ананас (консервированный)	Высушите и встряхните. Разместите на подносы A3 .	Кожистые	6–36 часов

Сливы	Вымойте и оставьте целиком или разрежьте пополам, удалите черенки и косточки после высушивания на пополам.	Мягкие	5–24 часов
Сушеные сливы	Действуйте способом как для обычных слив, но перед сушкой подержите их приблизительно 2 минуты в кипящей воде.	Кожистые	8–36 часов
Ревень	Используйте только тонкие стебли. Помойте и нарежьте на кусочки длиной 2,54 см.	Нет признаков влаги	4–16 часов

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ ОВОЩЕЙ

Овощи	Приготовление	Тест на высушивание	Время сушки
Артишоки	Нарежьте артишоки на ломтики толщиной 0,3 см. Варите 5–8 минут в $\frac{3}{4}$ чашки воды с 1 столовой ложкой лимонного сока.	Хрупкий	4–12 часов
Спаржа	Помойте и нарежьте на кусочки длиной 2,54 см. Продукт будет лучшего качества, если сушить верхнюю часть. Измельченная и высушенная нижняя часть спаржи будет отличной добавкой в различные блюда.	Хрупкий	4–10 часов
Фасоль (зеленая или желтая)	Нарежьте на кусочки длиной 2,54 см или солодкой. Потушите фасоль, пока она не станет прозрачной. После частичной сушки размешайте фасоль: часть в середине переместите по краям и наоборот.	Хрупкая	4–14 часов
Свекла	Отрежьте корни и части, отступающие на 2,54 см сверху и снизу, вымойте, предварительно сварите, охладите, удалите кожуру. Нарежьте на кубики или ломтики.	Хрупкая, темно-красная	4–12 часов
Брюссельская капуста	Отделите цветки от стебля и разрежьте их пополам.	Хрупкая	5–15 часов
Брокколи	Удалите стебли, нарежьте как перед употреблением, тщательно вымойте, потушите 3–5 минут.	Хрупкий	5–15 часов
Кочанная капуста	Отрежьте кочан и нашинкуйте на полоски толщиной 0,3 см. Сердцевину нарежьте ломтиками толщиной 0,6 см.	Кожистая	4–12 часов
Морковь	Выберите молодую морковь небольшого размера. Потушите до мягкости, нарежьте на ломтики, кубики или солодкой.	Кожистая	4–12 часов
Цветная капуста	В 2,2 л горячей воды добавьте 3 столовых ложки соли и замочите цветную капусту в этом растворе на 2 минуты. Потушите до мягкости.	Кожистая	5–15 часов
Сельдерей	Отделите стебель от листьев. Тщательно вымойте обе части. Нарежьте стебель на ломтики толщиной 0,6 см. Сначала высушите листья.	Хрупкий	4–12 часов
Кукуруза	Почистите початок перед варкой. Сначала сварите целый початок кукурузы. Разберите початок на зерна и разложите их на подносе A3 . В процессе сушки несколько раз перемешивайте.	Хрупкий	4–15 часов
Огурцы	Очистите, нарежьте на ломтики толщиной 0,3 см и высушите.	Кожистые	4–14 часов
Баклажан	Отрежьте черенок, вымойте, нарежьте на ломтики толщиной от 0,6 см до 1,2 см и разместите на подносах A3 .	Хрупкий	4–14 часов
Лук и лук-порей	Удалите шелуху, нарежьте на ломтики толщиной 1,2 см, несколько раз помешайте во время сушки.	Кожистый	4–10 часов
Бамя	Используйте молодые, нежные плоды. Вымойте, укоротите и разрежьте на колечки толщиной 0,6 см.	Кожистый	3–10 часов
Шнитт-лук	Отрежьте и разложите по всей поверхности подноса A3 .	Хрупкий	4–10 часов
Петрушка	Разрежьте на мелкие кусочки, высушите, далее укоротите при необходимости.		2–10 часов
Пастернак	Поступайте как в случае с морковью.		

Горошек	Используйте мелкие и сладкие горошины. Достаньте содержимое из стручков и слегка поварите (3–5 минут).	Хрупкий	4–10 часов
Стручковый перец	Нарежьте на ломтики или колечки длиной 0,6 см, удалите семена, промойте и высушите.	От хрупкого до кожистого	4–10 часов
Картофель	По желанию можно очистить. Нарежьте на ломтики толщиной от 0,4 см до 0,6 см, кубики или соломкой. Тушите как свеклу.	Хрупкий	5–12 часов
Дыня	Нарежьте на маленькие кусочки. Запекайте и тушите, пока не станет мягкой. Нарежьте на ломтики толщиной 2,54–7,6 см, очистите и удалите мякоть. Нарежьте на ломтики толщиной 1,2 см и поместите в миксер. Сушите с помощью бумаги для запекания или силиконовой подкладки A7 .	Кожистая	5–15 часов
Помидоры	Вымойте, удалите черенки. Замочите в кипящей воде для смягчения кожицы. Разрежьте пополам или на ломтики.	Кожистые	6–24 часов
Турнепс	Поступайте как с морковью, но нарежьте более мелко.		
Цуккини	См. баклажан.		
Чеснок	Разделите его на отдельные зубчики, очистите наружную кожицу, нарежьте на ломтики и сушите на подносах A3 . После сушки можно приготовить приправу (измельчить чеснок).	Очень хрупкий	4–15 часов
Листовая зелень (шпинат, капуста, горчица, турнепс)	Тщательно вымойте, удалите твердые черенки. Тушите до момента, пока зелень не станет мягкой, но не размякнет.	Очень хрупкая	4–10 часов
Грибы	Выберите свежие, молодые грибы. Удалите загрязнения щеткой или влажной тканью. Нарежьте, удалите ножку или высушите целиком – это зависит от размера.	Кожистые до хрупких – это зависит от размера	3–10 часов

ОЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор перед чисткой, отсоедините его от розетки эл. сети и оставьте до полного охлаждения.
- Разберите прибор на отдельные части после каждого применения. Тщательно вымойте сушильные подносы **A3**, крышку **A2** и дно **A4** протрите тканью, смоченной в теплом растворе с нейтральным средством для мытья посуды. После этого эти части протрите тканью, смоченной в чистой воде и высушите полотенцем. В случае большого загрязнения можно эти части вымыть под тёплой проточной водой с добавлением моющего средства. После применения моющего средства необходимо сполоснуть все части чистой водой.
- Поверхность основного блока **A1** можно в случае загрязнения протереть сухой или слегка влажной тканью. Затем вытрите все насухо. Следите, чтобы в процессе чистки вода не попала в вентиляционные отверстия.
- Центральный тубус **A6** можно в случае загрязнения демонтировать с основного блока **A1** и вытереть влажной тканью. После этого хорошо высушите его поверхность.
- Основной блок **A1** и его кабель питания никогда не погружайте в воду и не мойте под проточной водой.
- Не используйте для чистки чистящие средства с абразивным эффектом, растворители и т.п. Это может привести к нарушению очищаемой поверхности.

ХРАНЕНИЕ

- Если прибор не будет использоваться, храните его в сухом, чистом, недоступном для детей месте. Отдельные подносы для сушки **A3** можно хранить в перевернутом положении (для хранения).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	350 Вт
Уровень шума	60 дБ(А)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 60 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

Пояснение технических терминов

Класс защиты от поражения электрическим током:

Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или усиленной изоляцией.

Производитель оставляет за собой право в рамках постоянно совершенствования вносить изменения в текст, дизайн и техническую документацию без предварительного уведомления.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация этих отходов может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным действующим для него требованиям директив ЕС.