

SENCOR®

SFD 7000BK



RU - Сушилка для пищевых продуктов

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- 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 и без надзора.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.
- Прибор и его привод должны находиться в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель от розетки, потяните его за вилку.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Не кладите кабель питания электроприбора на острые предметы. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал через край стола и не касался нагретых или горячих поверхностей.
- Храните кабель питания в сухом состоянии. Никогда не пользуйтесь электроприбором вблизи ванной комнаты, душа или бассейна.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным техником или аналогичным квалифицированным лицом для предотвращения возникновения опасной ситуации.

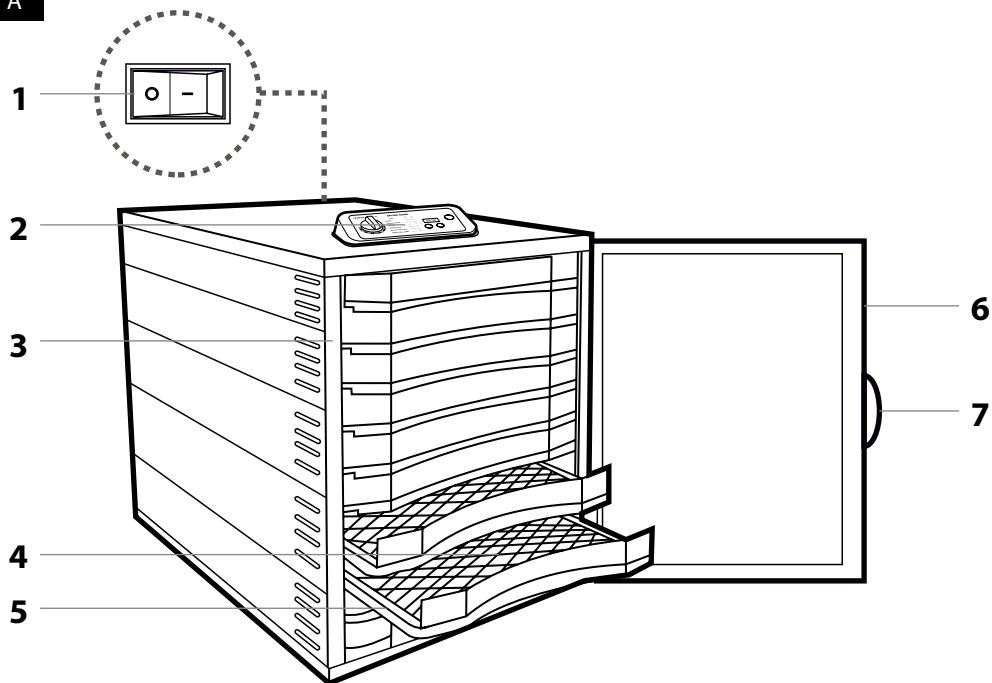
- Не подключайте кабель питания к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Не снимайте облицовку электрических деталей электроприбора. Там отсутствуют компоненты, которые может отремонтировать пользователь. Доверьте проведение ремонта квалифицированным специалистам.
- Во избежание возможного удара электрическим током не брызгайте на электроприбор или его кабель питания воду и не погружайте их в воду или другие жидкости.
- Не пользуйтесь электроприбором, если он работает неправильно, если он был поврежден или погружался в воду.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Для любого ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.

Безопасность использования

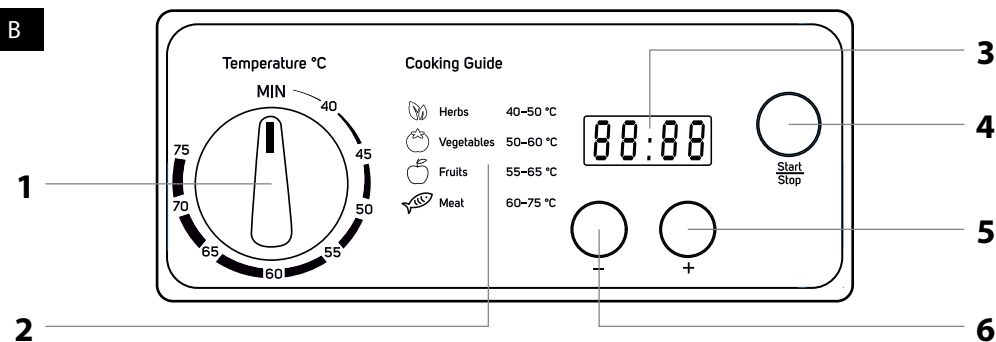
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях, в офисах и других подобных помещениях. Не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе, в помещениях с большой влажностью, напр. в прачечных или ваннных комнатах.
- Используйте прибор только по назначению для сушки пищевых продуктов.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя. Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для него.
- Не подвергайте прибор воздействию прямого солнечного света и не помещайте его вблизи открытого огня или приборов - источников тепла, например электрической или газовой плиты.
- Размещайте электроприбор только на чистой, сухой, горизонтальной и стабильной поверхности. Не размещайте электроприбор на краю столешницы кухонной мебели или стола и не используйте его на крыле кухонной мойки. Также не ставьте его на подоконники. Возле прибора всегда оставьте свободное пространство не менее 15 см.
- Не кладите на прибор какие-либо предметы, не становитесь и не садитесь на него.
- Предохраните прибор и его принадлежности от падения на землю или на стол даже с небольшой высоты, а также от падения на прибор иных предметов.

- Не вставляйте любые предметы в вентиляционные отверстия прибора. Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора - опасность перегрева.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Во время работы прибора следите за детьми и домашними животными.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Контролируйте его в течение всего времени сушки продуктов.
- Не допускается закрывать отверстия для движения воздуха. Не вставляйте и вбрасывайте в отверстия любые предметы.
- Будьте особенно осторожны, используя этот прибор в присутствии детей, и размещайте его в недоступном для детей месте.
- Не используйте аэрозоли вблизи прибора.
- Не помещайте во внутреннее пространство прибора материалы из бумаги или пластмассы. Ничего не храните во внутреннем пространстве прибора.
- При манипуляции с прибором и принадлежностями (поддонами) действуйте осторожно - они могут быть горячими!
- Температура доступных поверхностей может повышаться, когда прибор работает.
- Не переносите прибор в горячем состоянии.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в его конструкцию никаких изменений – опасность поражения электрическим током! Для любого ремонта и наладки данного прибора воспользуйтесь услугами профессиональной фирмы/сервиса. Вмешательство в конструкцию прибора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Поддерживайте подносы и противни в чистом состоянии, так как они прямо контактируют с продуктами питания.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Прибор и его части не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

A



B



RU Сушилка для пищевых продуктов

Руководство по эксплуатации

- Перед тем как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, касавший чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не вырывать какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все детали.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- | | |
|--|---|
| A1 Главный выключатель | A4 Выдвигающиеся подносы |
| A2 Панель управления | A5 Противни из нержавеющей стали |
| A3 Корпус с пространством для сушки | A6 Прозрачные дверцы |
| | A7 Рукоятка |
-
- | | |
|---|--|
| B1 Поворотный регулятор температуры | B4 Кнопка включения/остановка с подсветкой |
| B2 Помощник для выбора температуры сушки | B5 Кнопка увеличения значения времени (плюс) |
| B3 Дисплей | B6 Кнопка уменьшения значения времени (минус) |

НАЗНАЧЕНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ СУШИЛКИ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Сушилка предназначена для сушки таких пищевых продуктов как фрукты, овощи, лесные плоды, мясо, семена, фасоль, орехи, грибы и т.п. Далее подходы для сушки трав, лечебных растений, специй или даже цветов в декоративных целях или с целью приготовления ароматических смесей.
- Сушилка образована корпусом с пространством для сушки с десятью ярусами для выдвигающихся ящиков и нержавеющей противней. В задней части корпуса размещен нагревательный элемент, двигатель с вентилятором и термостат.
- Сушилка оборудована технологией горизонтального движения воздуха (горизонтальный Air Flow), которая гарантирует равномерное распределение тепла. Благодаря её тепло равномерно распределяется на все ярусы пространства для сушки и, тем самым, отпадает необходимость менять местами подносы с продуктами во время сушки.

ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУШИЛКУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- Сушка (дегидратация) - это один из наиболее старых способов консервации продуктов питания, при котором исполняется нагрев продуктов и последующее испарение воды. В отличие от обычного долговременно хранения продуктов (напр. консервация, замораживание) при бережной сушке сохраняется до 80 % витаминов, минеральных и стовпых рассеянных элементов, а также концентрируются ароматические вещества, в результате сушеные продукты имеют более выраженный вкус. При правильном хранении сушеные продукты можно использовать целый год.
- Продукты, которые при традиционном способе варки или консервирования длительное время нагреваются до температуры более 48 °C, начнут терять свою пищевую ценность и в них снижаются содержание энзимов. Пищевые энзимы важны, так как они помогают пищеварительным энзимам в теле перерабатывать продукты в усваиваемые белки. Хорошая сушилка, например такая как эта, способна не только поддержать достаточно низкую температуру, при которой энзимы не теряют свой эффект, но также обеспечивает температуру воздуха, достаточную для быстрой сушки продуктов и предотвращения развития бактерий и грибов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием сушилки тщательно вымойте выдвигающиеся подносы и нержавеющей противни в теплой воде с нейтральным моющим средством. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем.
- Слегка влажной тканью вымойте также внутреннее пространство корпуса и вытрите его насухо. При очистке обратите внимание, чтобы не намочить элементы нагрева или вентилятора сушилки. Никогда не погружайте корпус сушилки в воду или другие жидкости.
- Перед первым применением рекомендуем включить сушилку без продуктов на время не менее 4 часов. После выключения дайте сушилке и всем её частям остыть и проветриться, чтобы неприятные запахи улетучились.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ

- Разместите сушилку в хорошо проветриваемом, тёплом и сухом помещении с минимальной заполненностью. Вокруг сушилки должно быть пространство не менее 15 см для обеспечения правильной циркуляции воздуха.

- Поверхность для размещения сушилки должна быть стабильной, термостойчивой и одновременно должна быть удалена от иных источников тепла. Несущая способность выбранной поверхности должна соответствовать весу сушилки с приготавливаемыми продуктами.
- Место выберете с учётом того, что во время сушки не рекомендуется перемещать сушилку. Также учтите, что при сушке в помещении могут присутствовать ароматы высушиваемых продуктов, которые могут понравиться не всем.

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

- Правильный выбор продуктов и их подготовка позволят вам достигнуть того, что они будут лучше выглядеть и более вкусными, быстрее высохнут, будет остановлен процесс созревания и продлен срок годности.
- Самые лучшие результаты будут достигнуты при использовании качественных продуктов. Сушить можно практически любые фрукты и овощи. Для сушки выбирайте только зрелые, но не перезрелые продукты, без признаков порчи, гнили или грибов. Сушить можно кислые и мало сладкие плоды.
- Если вы хотите сушить мясо, то оно должно быть свежим и не жирным.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ



Примечание:

Весьма вероятно, что овощи и фрукты, закупленные в обычном магазине, покрыты воском или обрабатывались опрыскиванием. Большинство видов опрыскивания или воска можно смыть биологически разлагающимся чистящим средством или водой с добавлением уксуса, а после этого продукты необходимо вымыть чистой водой. Если не получается смыть воск или опрыскивание, рекомендуем очистить продукты перед сушкой.

ФРУКТЫ

- Фрукты тщательно вымойте и хорошо высушите. Подготовьте только такой объём фруктов, который вы способны высушить за один цикл. Удалите мягкие поврежденные части. Удалите из продуктов косточки, семечки, черенки и другие несъедобные части.
- Нарезайте фрукты с одинаковой толщиной, идеально ломтиками от 2 до 4 мм. Кусочки с различной толщиной продлевают срок сушки. При нарезке на меньшие ломтики будет ускорен процесс сушки и одновременно улучшится качество продуктов.
- Малые фрукты, например различные виды ягод (клубника, черника, брусника и т.п.) можно оставить в целом виде. Крупные плоды разрежьте пополам, на ломтики или кубики.
- Нарезанные фрукты высушите чистым кухонным полотенцем или салфеткой.
- Если вы хотите предотвратить потемнение некоторых видов фруктов (яблоко, груша или абрикосов), перед сушкой намочите нарезанные фрукты в смеси из 250 мл воды и 1 ложки лимонного или ананасового сока. Для получения интересного вкуса можно накапать на фрукты мед, посыпать их сахаром, корицей или кокосом. После этого подождите, пока жидкость стечет с кусочков фруктов и можно приступить к сушке. Обработанные таким раствором фрукты останутся светлыми в процессе сушки и не потемнеют и во время хранения.
- Фрукты с натуральной твердой кожей (виноград, сливы или финики) можно для ускорения процесса сушки погрузить в кипящую воду на 1-2 минуты. После этого сразу погрузите их в холодную воду, охладите, высушите и нарежьте на ломтики.
- Не очищенные фрукты кладите кожей вниз, а разрезанной поверхностью вверх. Продукты неровной формы кладите всегда на сторону с кожей, не на ровную поверхность.

ОВОЩИ

- Овощи тщательно очистите и вымойте.
- Вырежьте изъёмы на поверхности.
- Овощи, которые требуют длительной варки, напр. такие как корнеплоды, горох, свекла, брокколи, морковь, сельдерей, кукуруза, картофель и цветная капуста рекомендуется пропарить перед сушкой. Эти овощи будут достаточно приблизительно пять минут варить на пару для того, чтобы они не потеряли цвет и витамины.
- Помидоры рекомендуется очистить от кожуцы.
- Нарезанные овощи можно намочить в соляной воде.

МЯСО

- Можно сушить говядину, мясо птицы, птицу или рыбы. Выберите чистое мясо, которое содержит как можно меньше жира. Чем меньше жира в мясе, тем быстрее оно будет высушено. Чем больше будет содержание жира в мясе, тем меньше будет его срок годности после сушки.
- Мясо тщательно очистите и отрежьте жирные части. После этого нарежьте его на очень тонкие ломтики толщиной от 2 до 5 мм и шириной 2,5 см для того, чтобы сушка проходила равномерно. Длину выбирайте по собственному усмотрению.
- Можно придать вкус готовым полоскам по усмотрению - от обычного соления, маринования, нанесения специй и т.п. После придания вкусовых добавок оставьте мясо отлежаться, лучше всего на ночь в холодильнике.
- После помещения мяса в сушилку сначала подогрейте мясо в течение 15 минут до температуры не менее 70 °C, благодаря чему в мясе будут уничтожены возможные бактерии и иные вредные вещества. После этого уменьшите температуру по желанию и имеющему опыту, например до 63 °C и сушите приблизительно 5 - 7 часов. Процесс сушки контролируйте 1 раз в час. Хорошо высушенное мясо можно распознать так, что когда вы на него надавите с двух сторон - оно сломается посередине.

ТРАВЫ, СПЕЦИИ И ЦВЕТЫ

- Травы сушите очень аккуратно. Удалите стебель, далее травы не нарежьте. Травы с листьями необходимо во время сушки переворачивать для предотвращения слипания.
- Для сушки срывайте молодые, мягкие листья, стручки с семенами собирайте перед их раскрытием. Цветы собирайте когда они молодые и наполовину открыты.

ЛАКОМСТВА ДЛЯ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

- Для приготовления лакомств для домашних животных используйте здоровые и свежие ингредиенты, которые не содержат добавок или консервирующих веществ. Важно учитывать вес животного. Например, малые породы собак имеют малую пасть и маленькие зубы, поэтому им нужны лакомства малого размера, которые не будут сильно хрустящими. И наоборот, собаки больших пород могут получать большие и хрустящие лакомства. Их твердость можно проверить разламыванием нескольких лакомств рукой.
- Все ингредиенты перемешайте в большой миске и сформируйте буханку. На посыпанной мукой доске раскатайте тесто толщиной около 6 мм. Из теста можно вырезать формы, которые нравятся вашему любимцу.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ПРОТВИНИ

- Нарезанные кусочки разложите на противни равномерно, не кладите их друг на друга и оставьте между отдельными кусочками промежутки. Используйте около 85 % каждого поддона для того, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
- Для более сочных продуктов используйте высушивающую подкладку, чтобы из них не капал сок на поддоны а также чтобы облегчить последующий уход.

РАБОТА

ВКЛЮЧЕНИЕ СУШИЛКИ И НАЧАЛО ПРОЦЕССА СУШКИ

- Разместите сушилку в месте, выбранном с соблюдением указаний в главе РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ.
- Кабель питания сушилки подключите в розетку эл. сети, а главный выключатель **A1** переключите в позицию ON (включено).
- Вложите поддоны с подготовленным продуктом в сушилку и хорошо закройте дверцы.
- Регулятором **B1** установите необходимую температуру сушки. Кнопками **B5** или **B6** установите время сушки.
- Кнопкой **B4** включите процесс сушки.

ПРЕРВАНИЕ СУШКИ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПРОДУКТОВ

- Если вы хотите в процессе сушки достать один из поддонов и проверить состояние продуктов, приостановите процесс сушки нажатием кнопки **B4** и откройте дверцу.
- Учтите температуру и при необходимости используйте кухонные рукавицы для вытягивания поддона с продуктами. Пробу продукта достаньте, подождите пока она остынет и проверьте её.
- После контроля и закрытия дверцы обновите процесс сушки повторным нажатием кнопки **B4**.

СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

- Время сушки устанавливайте по собственному усмотрению. Некоторые люди предпочитают чтобы готовые продукты были более сухими и хрустящими, а для других наоборот приятнее менее сухие и более твердые продукты. Рекомендуем записать время сушки отдельных видов продуктов.
- Если вы хотите проверить степень высушивания, достаньте горсть продукта и подождите несколько минут пока продукт остынет. Горячие продукты кажутся мягче, влажнее и более гибкими чем после остывания.
- Перед отбором продукта с подноса убедитесь, что все кусочки полностью высохли. Если вы не уверены, разрежьте один кусочек пополам и проверьте уровень высушивания.
- Подождите около 1 часа чтобы высушенные фрукты, овощи или грибы остыли, они могут оставаться в сушилке. Однако не увеличивайте время охлаждения, высушенные продукты могут абсорбировать влажность из окружающего воздуха и их будет нужно снова подсушить.
- Продукт должен быть достаточно сухим, чтобы микроорганизмы не размножились и продукт не испортился. Сушеные овощи должны быть твердыми и хрустящими, сушеные фрукты должны быть мягкими и гибкими. Для длительного хранения домашние продукты должны быть более сухими чем продаваемые в магазинах сухофрукты.
- Рекомендуем каждый час проверять продукты, а в случае неравномерной сушки прервать процесс и изменить размещение продуктов.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ



Примечание:

Время сушки в таблицах ниже является ориентировочным. Действительное время зависит от температуры помещения, влажности воздуха, влажности высушенных продуктов питания и от того, как тонко нарезаны продукты. Продукты обладают разной степенью сочности. Фруктовый сахар в некоторых продуктах требует более длительного времени сушки.

ФРУКТЫ

ВИД ФРУКТОВ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ГОТОВОЕ СОСТОЯНИЕ	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ СУШКИ
Абрикосы	Разрежьте абрикосы пополам или на 4 части. Подготовьте их перед сушкой так, чтобы сохранился цвет и не была повреждена кожура фруктов.	Мягкие и гибкие	20-28 часов
Яблоки	Удалите кожуру, семечки и нарежьте яблоко на ломтики или колечки. Перед выкладыванием в сушилку замочите их на 2 минуты. После этого высушите их и положите на подносы.	Мягкие	7-15 часов
Груши	Очистите их, удалите семена и затвердевшую мякоть. Нарежьте на ломтики, колечки или пополам, на 4 или 8 частей.	Мягкий, кожистый	10-12 часов
Сливы	Вмойте и оставьте целиком или разрежьте пополам, удалите черенки и косточки после высушивания на половину.	Мягкие	5-24 часов
Бананы	Удалите кожуру и нарежьте на ломтики толщиной 0,3 см.	Мягкие	6-10 часов
Клубника	Нарежьте их на ломтики толщиной 0,9 см.	Нет признаков влаги	7-15 часов
Виноград	Промойте, удалите черенки и оставьте целыми.	Мягкий, кожистый	22-30 часов
Персики	Перед высушиванием разрежьте их пополам или на четыре части. Во время сушки с них можно снять кожуру Косточки удаляйте после высушивания на отметке 50 %.	Мягкий, кожистый	12-15 часов
Ананас (свежий)	Удалите из него сердцевину и очистите кожуру, нарежьте на колечки, кусочки или дольки.	Мягкий и гибкий	12-18 часов
Ананас (консервированный)	Высушите и встряхните.	Мягкий и гибкий	18-26 часов
Ягодные плоды, брусника	Тщательно вымойте. Ягодные плоды оставьте целиком, бруснику можно нарезать	Нет признаков влаги	10-15 часов
Черешня	Не удаляйте черенки черешни, если в данный момент не собираетесь ее сушить. Удалите косточки. По желанию можно разрезать пополам, если хотите разрезать - сделайте это после высушивания на 50 %.	Кожистые, но липкие	15 часов
Киви	Нарежьте на тонкие колечки	Мягкие	7-12 часов
Манго	Разрежьте пополам	Мягкие	12-14 часов
Апельсиновая кожура	Нарежьте на длинные ломтики и высушите. Измельчите уже после высушивания.	Мягкие	8-10 часов

ОВОЩИ

ВИД ОВОЩЕЙ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ГОТОВОЕ СОСТОЯНИЕ	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ СУШКИ
Баклажан	Отрежьте черенок, вымойте, нарежьте на ломтики толщиной от 0,6 см до 1,2 см и разместите на подносах.	Хрупкий	6-18 часов
Брокколи	Удалите стебли, нарежьте таким же образом как перед употреблением, тщательно вымойте, потушите 3-5 минут.	Хрупкий	6-20 часов
Лук	Удалите шелуху, нарежьте на ломтики толщиной 1,2 см, несколько раз помешайте во время сушки	Хрупкий	8-14 часов

Грибы	Выберите свежие, молодые грибы. Удалите загрязнения. Нарезьте, укоротите или высушите целиком в зависимости от размера	Твердые	6-14 часов
Фасоль (зеленая или желтая)	Нарежьте на кусочки длиной 2,5 см. Потушите пока она не станет прозрачной. После частичной сушки размешайте фасоль таким образом, чтобы переместить продукт с середины к краям и наоборот.	Хрупкая и ломкая	Хрупкая и ломкая
Дыня	Очистите и нарежьте на ломтики	Хрупкий	6-18 часов
Кочанная капуста	Отрежьте кочан и нашинкуйте на полоски толщиной 0,3 см. Сердцевину нарежьте ломтиками толщиной 0,6 см.	Мягкая, кожистая	6-14 часов
Брюссельская капуста	Отделите цветки от стебля и разрежьте их напополам.	Хрупкий	8-30 часов
Цветная капуста	В 2,2 л горячей воды добавьте 3 столовых ложки соли и замочите в этом растворе цветную капусту на 2 минуты. Потушите до мягкости.	Твердая или кожистая	6-16 часов
Картофель	По желанию можно очистить. Нарежьте на ломтики толщиной от 0,4 см до 0,6 см или кубики. Варите 8-10 минут.	Хрупкий	8-30 часов
Морковь	Выберите молодую морковь небольшого размера. Потушите до мягкости, нарежьте на ломтики, кубики или соломкой.	Твердая или кожистая	8-14 часов
Огурцы	Очистите и нарежьте на ломтики толщиной 0,3 см.	Твердая или кожистая	8-16 часов
Сладкий перец, острый перец	Нарежьте на ломтики или колечки длиной 0,6 см, удалите семена и промойте.	Хрупкий	4-14 часов
Петрушка	Разделите на мелкие кусочки, высушите, далее укоротите при необходимости.	Хрупкий	2-10 часов
Помидоры	Вывойте, удалите черенки. Замочите в кипящей воде для смягчения кожицы. Разрежьте пополам или на ломтики.	Твердые	8-24 часов
Ревень	Очистить, замочить в лимонном растворе	Твердый	8-38 часов
Свекла	Отрежьте корни и части, выступающие более чем на 2,5 см сверху и снизу, вымойте, предварительно сварите, охладите, удалите кожуру. Нарежьте на кубики или ломтики.	Хрупкий	8-26 часов
Сельдерей	Отделите стебель от листьев. Тщательно вымойте обе части. Нарежьте стебель на ломтики толщиной 0,6 см. Сначала высушите листья.	Хрупкий	6-14 часов
Зеленый венечный лук	Нарежьте на половинки или на маленькие кусочки.	Хрупкий	6-10 часов
Спаржа	Помойте и нарежьте на кусочки длиной 2,5 см. Продукт будет лучшего качества, если сушить верхнюю часть. Измельченная и высушенная нижняя часть спаржи будет отличной добавкой в различные блюда.	Хрупкий	6-14 часов
Чеснок	Разделите его на отдельные зубчики, очистите наружную кожицу, нарежьте на ломтики и сушите на подносах.	Очень хрупкий	6-16 часов
Шпинат и другая листовая зелень	Тщательно вымойте, удалите твердые черенки. Тушите до момента, пока зелень не станет мягкой, но не размякнет.	Очень хрупкий	6-16 часов
Травы, специи и цветы	Нарежьте или измельчите на маленькие кусочки. В декоративных целях оставьте целиком.	Хрупкий	8-10 часов

ВЫКЛЮЧЕНИЕ СУШИЛКИ

- По окончании сушки отключите дровцы.
- Установите главный выключатель **A1** в позицию OFF (выключено). Отсоедините кабель питания сушилки от розетки эл. сети. Если вы хотите перенести сушилку на другое место, сначала подождите пока она полностью остынет.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

- Перед упаковкой или хранением сухих продуктов подождите пока они остынут. Для хранения используйте подходящую упаковку, например стеклянные банки для консервирования, герметичные ёмкости, пакеты для продуктов или упаковка, предотвращающая абсорбцию влажности. Не используйте пластмассовую или алюминиевую посуду. Металлические банки с открывающимися крышками используйте только в случае, если высушенные продукты будут помещены в пластиковый пакет.
- Сушеное мясо храните в закрытой ёмкости в сухом, тёмном месте при комнатной температуре. При таком хранении оно останется вкусным и готовым к употреблению от нескольких недель до месяцев.
- Сушеные продукты упаковывайте небольшими порциями как можно ближе друг к другу, но не прижимайте.
- Не храните травы и специи в бумажных пакетах, так как бумага впитает содержащиеся в них масла и продукт придёт в негодность. Самая лучшая ёмкость для хранения – это снова стеклянная банка с плотной крышкой, в случае цветов – стеклянные ёмкости с широкой горловиной для простого обращения.
- Сушеные цветы, листья и цветочные лепестки поместите в стеклянные ёмкости с широкой горловиной. При необходимости капните 3–4 капли ароматического масла для усиления запаха и закройте ёмкость. Содержимое взболтайте и храните в прохладном месте. Тем самым будет постоянно доступно ароматическое содержимое.
- В идеальном случае храните ёмкости в сухом, тёмном месте при комнатной или более низкой температуре. При температуре хранения 10 °C время хранения продлевается в 2–3 раза. Сушеные плоды имеют срок годности не менее 1–2 лет.
- После открытия упаковки все употребить все содержимое одновременно. Хранящиеся сушеные продукты контролируйте не реже одного раза в месяц.
- Сушеные продукты регулярно проверяйте раз в месяц. Если Вы обнаружите плесень на поверхности продуктов, то удалите их от остальных и ликвидируйте. После этого необходимо пастеризовать остальные кусочки без признаков плесени. Для пастеризации разместите продукты на противень для выпечки пирогов и нагревайте в духовке приблизительно 15 минут при температуре 80 °C. После этого дайте продуктам остыть и снова упакуйте в чистую герметичную упаковку.

РЕГИДРАТАЦИЯ

- Регидратация предназначена для восстановления сушеных продуктов в исходное состояние. Однако 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.
- При регидратации продукты восстанавливаются практически до своего первоначального размера, формы и вида. Если обращение с ними было правильным, они сохраняют большую часть своего аромата и вкуса, а также минералы и значительный объём витаминов.
- 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 комбинацией обоих этих способов, и после восстановления будут похожи на свежие.

Предупреждение:

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 двух 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 1 1/2 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, величин 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, начинки, 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 бульонов, 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 холодильнике, сухом и тёмном месте
 - регулярно контролировать хранящиеся продукты чтобы они снова не впитывали влагу
 - употребите сушеные продукты, по возможности, как можно быстрее
 - при варке восстановленных продуктов использовать раствор, в котором они замачивались

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любым уходом и очисткой всегда выключите сушилку главным выключателем и отсоедините её от эл. сети. Не используйте для чистки прибора растворители или разбавители а также абразивные чистящие средства - они могут повредить лакокрасочное покрытие. Запрещается погружать сушилку и кабель питания в воду.

- Очистите поверхность сушилки слегка увлажненной тканью и высушите.
- Для очистки отдельных подносов для продуктов используйте ткань, слегка увлажненную в обычном средстве для мытья посуды. В случае больших загрязнений можно отдельные подносы вымыть под тёплой проточной водой.
- Впускное отверстие (решетка) на узле двигателя обязательно должно быть чистым, свободным для доступа воздуха. При возможном загрязнении или засорении пылью очистите решетку щеточкой или удалите загрязнения пылесосом.

ХРАНЕНИЕ

Если вы намерены длительное время не использовать сушилку, выполните следующие действия:

- Очистите сушилку как описано в разделе Очистка и уход.
- Сушилку поместите в безопасное, не пыльное, чистое и сухое место, недоступное для детей.
- Если место хранения позволяет, рекомендуем хранить сушилку с приоткрытыми дверцами так, чтобы внутри не образовывался нежелательный запах.

ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Сушилка не включается	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Кабель питания не подключен к эл. сети. ▪ Главный выключатель не находится в положении ON (включено). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подключите сушилку к эл. сети. ▪ Переключите главный выключатель в положение ON (включено).
Вентилятор вращается, но сушилка не генерирует тепло	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сушилка неисправна. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выключите сушилку, отсоедините от эл. сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Вентилятор издает необычный шум	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лопастей вентилятора ударяют по решетке вентилятора 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выключите сушилку, отсоедините от эл. сети и осторожно отогните решетку от лопастей вентилятора. Если это не поможет устранить шум, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сушилка генерирует тепло, но вентилятор не вращается	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверьте, что вращению вентилятора не препятствует посторонний предмет, загрязнения или кусочки продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вычистите вентилятор. ▪ Если вентилятор не вращается даже после очистки, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Продукты высушены некачественно	<ul style="list-style-type: none"> ▪ На подносах размещено слишком много продуктов. ▪ Продукты находятся слишком близко друг к другу или лежат друг на друге. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Уменьшить объём продуктов. ▪ Измените расположение продуктов на подносе.
На дверцах образуются капли воды или влажность.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ На подносах размещено слишком много продуктов. ▪ В продуктах содержится слишком много воды. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Уменьшить объём продуктов. ▪ Увеличить время сушки.
Сушилка перегревается или наоборот, не генерирует тепло.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Система контроля температуры работает неправильно. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Выключите сушилку, отсоедините от эл. сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Продукты высушены неравномерно	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Толщина нарезанных ломтиков продукта не одинакова ▪ На подносах размещено слишком много продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разместите продукты с большими промежутками или измените толщину ломтиков. ▪ Уменьшить объём продуктов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....220–240 В AC
 Номинальная частота.....50 Гц
 Потребляемая мощность.....800 Вт
 Длина кабеля питания.....1,10 м

Размеры (ширина x глубина x высота).....350 x 390 x 510 мм
 Масса.....9 кг
 Общая площадь сушки.....1,11 м²
 Размер подноса для сушки.....370 x 300 мм
 Количество подносов для сушки.....10 шт
 Регулирование температуры.....35–75 °C

Заявленный уровень шума не превышает 62 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

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 бытовым мусором. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в предназначенные пункты сбора отходов. В качестве альтернативы в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах можно вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового продукта. 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 обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора отходов. Неправильная утилизация отходов данного типа 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 продавца 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.



Это изделие соответствует всем действующим для него основным требованиям директив ЕС.