

Сушилка для пищевых продуктов

Руководство по эксплуатации

RU



SENCOR®

SFD 851GR

Перевод оригинального руководства

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 по эксплуатации. Сохраните руководство на случай дальнейшей необходимости.

Как минимум в течение срока действия гарантии рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и гарантийный талон. В случае перевозки снова упакуйте прибор в оригинальную коробку.

RU-1

СОДЕРЖАНИЕ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ВАЖНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
ОПИСАНИЕ СУШИЛКИ ДЛЯ ФРУКТОВ.....	6
УПРАВЛЕНИЕ	7
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ МЕЖДУ ПОДНОСАМИ.....	8
ПРИНЦИП СУШКИ.....	8
ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ.....	8
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА.....	9
ВОССТАНОВЛЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ В ИСХОДНОЕ СОСТОЯНИЕ	9
СУШКА	10
УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ	11
ЗАМЕНА ПОДНОСОВ.....	11
ПОМНИТЕ.....	11
РЕЦЕПТЫ	12
ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ ФРУКТОВ	13
ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ ОВОЩЕЙ.....	14
УХОД И ЧИСТКА.....	16
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	16
УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ.....	17
УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ.....	17

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.

ВАЖНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Вода и эл. ток представляют собой опасную комбинацию. Ни в коем случае не пользуйтесь электроприбором в непосредственной близости ванны, душа или бассейна.

- Никогда не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного прибора или не предназначенные для него.
- Не устанавливайте электроприбор на подоконники.
- Убедитесь, что сетевая кабель и его вилка не будут контактировать с водой или влагой.
- Всегда располагайте прибор на ровной, сухой поверхности.
- Не брызгайте на прибор водой или другой жидкостью. Не погружайте в воду или иные жидкости нижнюю часть прибора, к которой подведен сетевой кабель. Не лейте в прибор воду или другие жидкости.
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе!
- Не используйте аэрозоли вблизи прибора.
- Соблюдайте повышенную осторожность при использовании прибора вблизи детей, а место для его установки выберете таким образом, чтобы оно было вне зоны их досягаемости.
- Отсоедините прибор от эл. сети когда он не используется. Аналогично действуйте перед очисткой или перемещением прибора. Перед разборкой подождите пока его части остынут.
- Не подключайте кабель питания в розетку если отдельные ярусы прибора перевернуты (позиция хранения) и не переворачивайте их в позицию хранения до полного остывания прибора.
- Не кладите прибор на электрическую или газовую плиту или рядом с ней, не устанавливайте его вблизи открытого огня или других приборов, являющихся источниками тепла.
- Запрещено использовать поврежденный прибор, прибор с поврежденным сетевым кабелем или с поврежденной вилкой сетевого кабеля.

- 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.
- Не кладите сетевой кабель прибора вблизи горячих поверхностей или на острые предметы. Не кладите на сетевой кабель тяжелые предметы, расположите его так, чтобы не наступать и не спотыкаться об него. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не отсоединяйте прибор от эл. розетки потянув за сетевой кабель – вы можете повредить сетевой кабель или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, потяните за саму вилку.
- Используйте прибор только по назначению.
- Не включайте данный прибор если кабель питания либо розетка повреждены, не работают должным образом, например, сломаны или упали на землю.



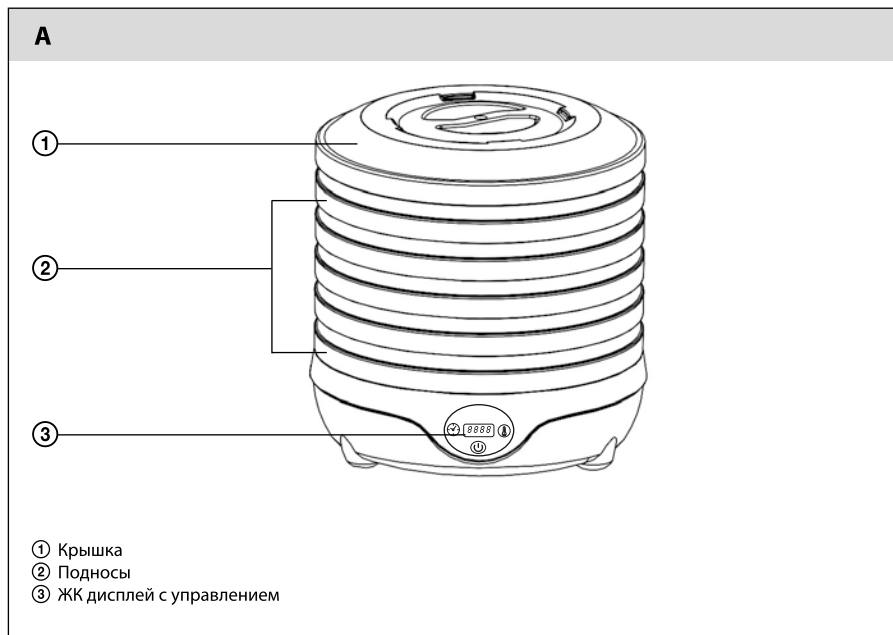
Предупреждение:

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

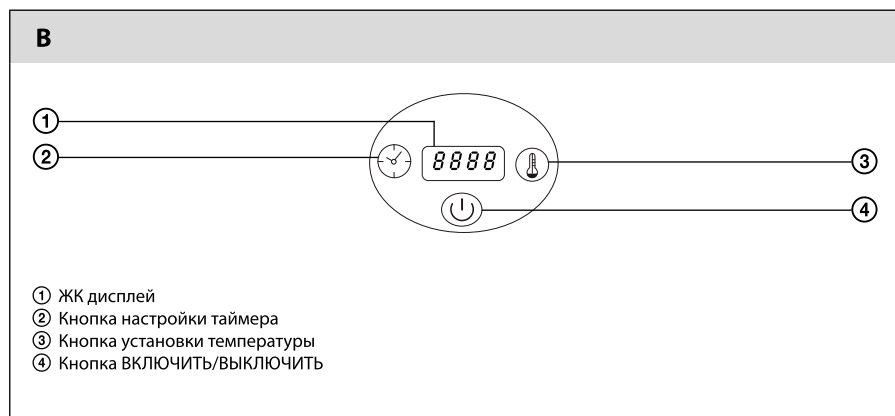
Данный прибор предназначен только для использования в бытовых условиях!

Не мойте его в автоматической посудомоечной машине!

ОПИСАНИЕ СУШИЛКИ ДЛЯ ФРУКТОВ



УПРАВЛЕНИЕ



Включение и выключение

- Для включения и выключения сушилки нажмите кнопку ВКЛЮЧИТЬ/ВЫКЛЮЧИТЬ В④.

Установка температуры

- После нажатия кнопки установки температуры В③ на дисплее появится актуально установленная температура. Диапазон температур от 35 °C до 70 °C с шагом 5° C.
- Для изменения температуры нажмите кнопку установки температуры В③.
- После отображения на дисплее требуемой Вам температуры начинается автоматическое поддержание установленного значения.

Установка автоматического отключения

- После нажатия кнопки установки таймера В② отображается актуально установленный отсчёт времени.
- Следующим нажатием кнопки настройки таймера В② можно увеличить время для отсчёта таймером на 30 минут до значения 19,5 часов.
- Минимальное время отсчёта составляет 30 минут.



Предупреждение:

Никогда не оставляйте сушилку работать без присмотра более чем 19,5 часов без перерыва.



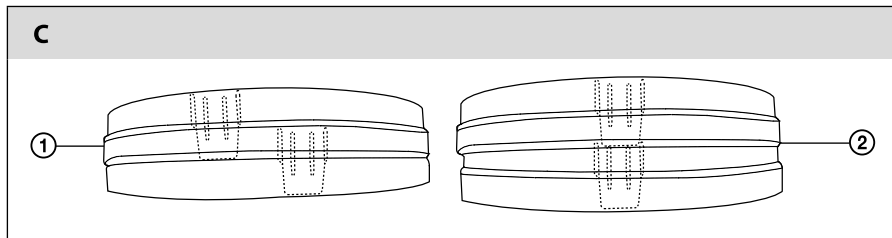
Совет:

Для быстрого перехода между установкой температуры / времени удерживайте кнопку переключения температуры / времени.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЫСОТЫ МЕЖДУ ПОДНОСАМИ

В сушилке для фруктов предусмотрены два варианта регулирования высоты ярусов. Для настройки наименьшего (исходного) расстояния между подносами 1,5 см установите их друг на друга так, как показано на схеме ВС①. Поверните подносы так, чтобы язычки в нижней части подносов располагались вдоль пазов, имеющихся в верхней части каждого подноса.

Для установки расстояния 2,8 см поверните и положите подносы друг на друга так, чтобы язычки точно входили в пазы, как показано на схеме С②.



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 снова 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 сушеных 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 сушеном 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 опыление. Выбракуйте 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. Порезьте фрукты прямо в сок. Приблизительно через 2 минуты достаньте их и положите на подносы для сушки. 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 чайную ложку бисульфата натрия в 1,13 л. Подготовленные фрукты замачивайте 2 минуты в этом растворе. Тем самым будет предотвращена потеря витамина С и сохраняется ясный 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 пока 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 должны быть покрыты слоем продуктов рекомендуемой толщины (см. таблицы). При необходимости подложите на сушильные подносы тонкую ткань (тонкую марлю) для того, чтобы кусочки продуктов не прилипали.

Количество продуктов на одну сушку не должно превысить приблизительно 3/4 поверхности каждого подноса, 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 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 до 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, начинок, 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 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.

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 кожистыми 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 чистую, сухую упаковку вплотную друг к другу, но не сжимайте их. Подходящей упаковкой являются стеклянные банки для заваривания или упаковка, 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 нагревайте в духовке приблизительно 15 минут при температуре 80 °C. После этого дайте продуктам остыть и снова упакуйте в чистую герметичную упаковку.

ЗАМЕНА ПОДНОСОВ

Данная сушилка продуктов питания продуманно сконструирована на основании движения горячего воздуха с целью отвода влажности из продуктов питания. Подносы в процессе сушки должны заменяться для обеспечения равномерной сушки содержимого. Подносы ближе к дну подвергаются наибольшему воздействию тепла - здесь сушка идёт быстрее.

Поэтому просто достаньте их и поместите на более высокий ярус, а размещенные сверху подносы поместите ближе к нижней части сушилки.

ПОМНИТЕ

- 1) Наилучшие результаты будут достигнуты в случае использования качественных продуктов. Всегда сушите свежие, качественные продукты, плохая единица может повлиять на качество целого объёма продуктов в сушилке.
- 2) Важно, чтобы продукты были чистыми - тщательно их мойте, удалите мягкие или испорченные плоды. Обратите внимание чтобы Ваши руки были чистыми, это же действует и для кухонных приборов и отдельных подносов сушилки, используемых для приготовления продуктов.
- 3) Время сушки может быть различным и зависит от объёма продуктов, толщины отдельных ломтиков, их размера, влажности воздуха и объёма влажности, содержащейся непосредственно в продуктах.
- 4) Перед проверкой степени высушивания продукты должны остыть.
- 5) При необходимости подносы могут быть полностью заполнены, отдельные продукты могут почти прикасаться но не должны перекрываться.
- 6) В сушеных продуктах может остаться около 6-10% влажности и это не приведёт к их порче. Многие из высушенных продуктов будут иметь кожистую консистенцию, похожую на лакрицу.
- 7) Меняйте подносы местами как только увидите, что сушка происходит неравномерно или если сушилка полностью заполнена продуктами.
- 8) Для удаления косточек, семечек и ножек слив, винограда, черешни высушите их сначала на 50% а потом удаляйте косточки, семечки и т.д. Этим будет предотвращена потеря сока из продуктов.

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 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 твердых грейпфрута

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

Тропический рай

10 киви
1 ананас
3 папайи

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 упоение

В миксере измельчите приблизительно 2 чашки очищенной свежей клубники вместе с небольшим количеством яблочного сока. На поднос (подносы) поместите бумагу для запекания, 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 хрупком или мягком. Верхнюю крышку оставьте открытой.

Сушеное мясо

Замаринуйте мелко нарезанные кусочки говяжьего или индюшачьего мяса в смеси 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 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). Верхнюю крышку оставьте открытой.

Приготовление ароматных смесей

С помощью данной сушилки продуктов можно также сохранить ароматы весны и лета. Сорвите лепестки соцветия цветка, подходящие для сушки, разложите их свободно на подносе на марлю и вложите на первый ярус сушилки - остальные ярусы оставьте свободными. 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. Также различается содержание сока в продуктах. Фруктовый сахар в некоторых продуктах требует более длительного времени сушки.

Фрукты	Приготовление	Тест высушивания	Время сушки
Яблоки	Удалите кожуру, семечки и нарежьте на ломтики или колечка. Перед вкладыванием в сушилку замочите их на 2 минуты. После этого осушите и положите их на подносы для сушки.	Мягкие	4 – 15 часов
Абрикосы	Разрежьте их пополам или на 4 части для сушки. 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
Ягодные плоды	Клубнику необходимо нарезать на ломтики толщиной 0,9 см. Остальные ягодные плоды можно оставить целыми. Ягодные плоды с воскообразной поверхностью промойте в кипящей воде.	Нет видимой влажности	5 – 24 часов
Черешня	Не удаляйте ножки если Вы не будете обрабатывать плоды немедленно. Нарезка на две части возможна, если хотите это сделать - нарежьте когда плоды высушены на 50 %.	Кожистые, но липкие	6 – 36 часов
Брусника	Тщательно промойте, нарежьте или оставьте целой	Нет видимой влажности	4 – 20 часов
Виноград (тёмно-синий)	Промойте, удалите ножки и оставьте целым.	Мягкий, кожистый	6 – 36 часов
Нектарин	Очищать не нужно, можно нарезать на ломтики или колечка 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 удалить кожуру Косточки удаляйте после высушивания на 50 %. Перед высушиванием разрежьте их пополам или на четыре части.	Мягкие, кожистые	5 – 24 часов
Груши	Очистите их, удалите ядрышки 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 головку, нарежьте на ломтики или колечки толщиной 0,9 см.	Мягкие	5 – 20 часов
Ананас (целый)	Удалите из него сердцевину и очистите кожуру, нарежьте на колечки, кусочки или дольки.	Мягкие	6 – 36 часов
Ананас (консервированный)	Высушите и отряхните. Разместите на подносы.	Кожистые	6 – 36 часов
Сливы	Вывойте и оставьте целиком или разрежьте пополам, удалите ножки и косточки после высушивания до половины.	Мягкие	5 – 24 часов

Сушеные сливы	Действуйте как для обычных слив, но перед сушкой сначала намочите их приблизительно на 2 минуты в кипящей воде.	Кожистые	8 – 36 часов
Ревень	Используйте только тонкие стебли. Помойте и нарежьте на кусочки длиной 2,54 см.	Нет видимой влажности	4 – 16 часов

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМОГО ВРЕМЕНИ СУШКИ ОВОЩЕЙ

Овощи	Приготовление	Тест высушивания	Время сушки
Артишоковые головки	Нарежьте головки на ломтики толщиной 0,3 см. Варите 5–8 минут в 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 из передних частей. Задняя часть, измельченная перед сушкой, будет отличной вкусовой добавкой для различных блюд.	Хрупкий	4 – 10 часов
Фасоль (зеленая или жёлтая)	Нарежьте на кусочки длиной 2,54 см или французским способом. Запаривайте пока не станет прозрачной. После частичной сушки размешайте фасоль так, чтобы та которая была в центре подноса оказалась по краям и наоборот.	Хрупкая	4 – 14 часов
Свекла	Отрежьте корнеплоды и всё что 2,54 см от верхней и нижней части, вымойте, предварительно сварите, охладите, удалите кожуру. Нарежьте на кубики или ломтики.	Хрупкая, тёмно-красная	4 – 12 часов
Брюссельская капуста	Удалите с головок ножки и разрежьте их пополам.	Хрупкая	5 – 15 часов
Брокколи	Обрежьте, нарежьте также как перед употреблением, тщательно вымойте, запаривайте 3-5 минут.	Хрупкая	5 – 15 часов
Кочанная капуста	Отрежьте головку и нарежьте на полоски толщиной 0,3 см.	Кожистая	4 – 12 часов
Морковь	Сердцевину нарежьте ломтиками толщиной 0,6 см. Используйте самый нижний поднос сушилки. Выберите молодую с небольшими корнеплодами. Запаривайте до смягчения, нарежьте на ломтики, кусочки, кубики или полоски.	Кожистая	4 – 12 часов
Цветная капуста	В 2,2 л горячей воды насыпьте 3 столовых ложки соли и замочите в этом растворе цветную капусту на 2 минуты. Запаривайте пока не станет мягкой.	Кожистая	5 – 15 часов
Сельдерей	Отделите стебель от листьев. Тщательно вымойте обе части.	Хрупкий	4 – 12 часов
Кукуруза	Нарежьте стебель на ломтики толщиной 0,6 см. Сначала высушите листья.	Хрупкая	4 – 15 часов
	Перед запариванием удалите кожуру и возможные изъяны. Предварительно сварите целый кукурузный початок. Очистите кукурузные зерна со стебля и разложите их на подносе. В процессе сушки несколько раз размешайте.		

Сушилка для пищевых продуктов

SFD 851GR

RU

Огурцы	Очистите, нарежьте на ломтики толщиной 0,3 см и высушите.	Кожистые	4 – 14 часов
Баклажан	Укоротите, вымойте, нарежьте на ломтики толщиной от 0,6 см до 1,2 см и разместите на подносах.	Хрупкий	4 – 14 часов
Лук и лук-порей	Удалите шелуху, нарежьте на ломтики толщиной 1,2 см, несколько раз размешайте во время сушки.	Кожистые	4 – 10 часов
Бамия	Используйте молодые, хрупкие плоды. Вымойте, укоротите и разрежьте на колечки толщиной 0,6 см.	Кожистые	3 – 10 часов
Шнитт-лук	Отрежьте и разложите по всей поверхности подноса.	Хрупкая	4 – 10 часов
Петрушка	Разрежьте на малые кусочки, высушите, далее укоротите при необходимости.		2 – 10 часов
Пастернак	Действуйте как в случае моркови.		
Горошек	Используйте малые и сладкие горошины. Достаньте содержимое из стручков и слегка сварите (3-5 минут).	Хрупкий	4 – 10 часов
Стручковый перец	Нарежьте на ломтики или колечки длиной 0,6 см, удалите семена, промойте и высушите.	Хрупкий до кожистого	4 – 10 часов
Картофель	По желанию можно очистить. Нарежьте на ломтики толщиной от 0,4 см до 0,6 см, кубики или французским способом. Запаривайте как свеклу.	Хрупкая	5 – 12 часов
Дыня	Нарежьте за маленькие кусочки. Запекайте и запаривайте пока не станет мягкой. Нарежьте на ломтики шириной 2,54 - 7,6 см, очистите и устраните мякоть. Нарежьте на ломтики толщиной 1,2 см и поместите в миксер. Сушите с помощью бумаги для запекания.	Кожистые	5 – 15 часов
Помидоры	Вымойте, удалите ножки. Намочите в кипящей воде для смягчения кожицы. Разрежьте пополам или на ломтики.	Кожистые	6 – 24 часов
Турнепс	Действуйте как в случае моркови, но нарежьте более мелко.		
Цуккини	См. баклажан.		
Чеснок	Разделите его на отдельные зубки, очистите наружную кожицу, нарежьте на ломтики и сушите на подносах. После сушки при необходимости обработайте его как вкусовую добавку (измельчите его).	Очень хрупкий	4 – 15 часов
Листовая зелень (шпинат, капуста, горчица, турнепс)	Тщательно вымойте, удалите твёрдые ножки. Запаривайте до момента, пока зелень не станет мягкой, но не пропитанной.	Очень хрупкая	4 – 10 часов
Грибы	Выберете свежие, молодые грибы Удалите загрязнения щёткой или влажной тканью. Нарежьте, укоротите или высушите целиком - это зависит от размера.	Кожистые до хрупких - это зависит от размера возраста	3 – 10 часов

УХОД И ЧИСТКА

Перед очисткой выключите прибор и отсоедините его от электрической сети.

Для чистки отдельных подносов сушилки для продуктов достаточно ткани, смоченной в слабом растворе моющего средства, а в случае больших загрязнений можно отдельные подносы вымыть под тёплой проточной водой.

Не используйте для чистки прибора растворители или разбавители а также абразивные чистящие средства - они могут повредить лакокрасочное покрытие.

Если прибор не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Для хранения прибора (предварительно разобрав его) можно использовать его коробку.

Перед первым использованием необходимо все части (отдельные ярусы сушки, крышку) сушилки тщательно вымыть в горячей воде с кухонным моющим средством а после этого сполоснуть питьевой водой.

Перед первым применением также рекомендуем включить прибор без продуктов на время не менее 4 часов. После выключения оставьте прибор и все его части остывать и провериться так, чтобы были устранены все запахи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	220–240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная потр. мощность	200–240 Вт
Класс защиты (от поражения электрическим током)	II
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.

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 используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты 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 продукта 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 более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или в ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

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 требованиям директив ЕС, которые к нему относятся.

