

SENCOR®

SFD 6601BK



RU - Сушилка для пищевых продуктов

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ 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.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.



Предупреждение:

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

Электробезопасность

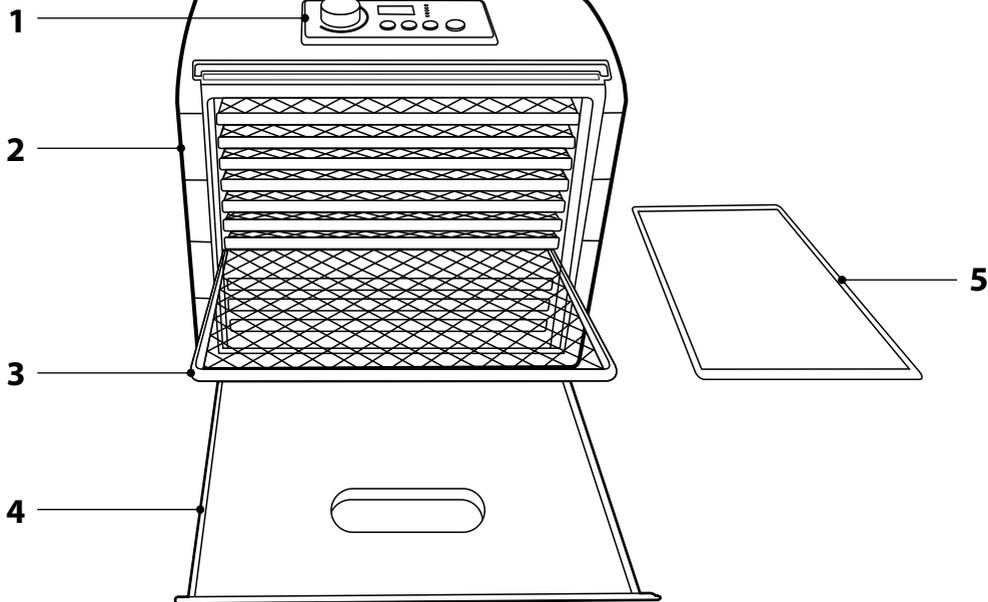
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить 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.
- 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

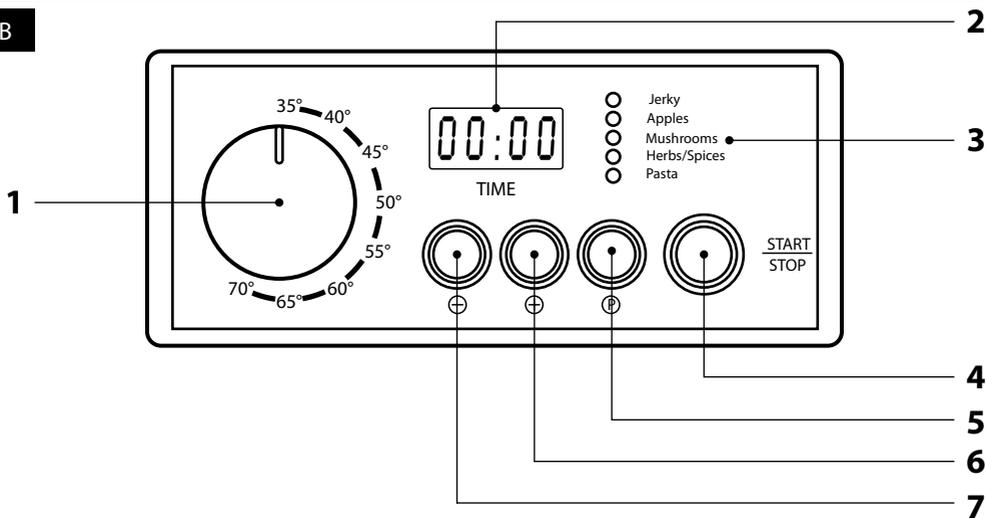
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях, в офисах и других подобных помещениях. Не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе, в помещениях с большой влажностью, напр. в прачечных или ванных комнатах.
- Используйте прибор только по назначению для сушки пищевых 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.
- 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.
- Перемещая прибор и подносы, будьте осторожны: 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.
- Заботьтесь о том, чтобы подносы всегда были чистые, так как они напрямую соприкасаются с продуктами питания.
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости. Помимо подносов, остальные части электроприбора не рассчитаны на мытье в посудомоечной машине.

A



B



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 аналогичной бытовой техники. 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, касовый 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 выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все детали.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- | | |
|--|--|
| A1 Панель управления | A4 Прозрачная дверца |
| A2 Корпус с пространством для сушки | Позволяют моментально визуально проверить процесс сушки. |
| A3 Съемные решётчатые подносы. 6 стальных подносов, прежде всего предназначенные для сушки яблок, зелени, цветов, моркови, грибов. 6 пластмассовых лотков, прежде всего предназначенные для мяса, ананасов, помидоров, бананов. | A5 Съемный сплошной поднос. Подходит для продуктов питания, используемых в средотении, каши и т. д. |
| B1 Поворотный регулятор температуры | B6 Кнопка увеличения времени (плюс). Время увеличивается с полчасовым интервалом, максимальное значение – 23:30 |
| B2 Дисплей | B7 Кнопка уменьшения времени (минус). Время уменьшается с полчасовым интервалом, минимальное значение – 00:30 |
| B3 Индикаторы режима сушки | |
| B4 Кнопка включения и выключения (ПУСК/СТОП) с подсветкой | |
| B5 Кнопка выбора режима сушки. Во время сушки также используется для вывод на экран температуры | |

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 подходит для сушки трав, лечебных растений, специй или даже цветов в декоративных целях или с целью приготовления ароматических смесей.
- Сушилка состоит из корпуса с пространством для сушки с двенадцатью ярусами для съемных подносов. 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 этому тепло равномерно распределяется по всем ярусам пространства для сушки, в результате чего 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 длительного хранения продуктов (напр. консервация, замораживание) при бережной сушке сохраняется до 80 % витаминов, минеральных и стоповых 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 °С, начнут терять свою пищевую ценность и в них снижается содержание энзимов. Пищевые энзимы важны, так как они помогают пищеварительным энзимам в теле перерабатывать продукты в усваиваемые виды. Хорошая сушилка, например такая как эта, способна не только поддерживать 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 съемные подносы в теплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. 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 запыленностью. 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 выберите 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 позволяет вам достигнуть того, что они будут лучше выглядеть и более вкусными, быстрее высушат, 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 перезревшие продукты, без признаков повреждения, 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.
- Мелкие 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 (яблок, груш или абрикосов), перед сушкой смочите нарезанные фрукты смесью 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 изъяды на поверхности.
- Овощи, которые требуют длительной варки, напр. такие как корнелюды, 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 кожицы.
- Нарезанные овощи можно намочить в солёной воде.

МЯСО

- Можно сушить говядину, мясо дичи, 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, чтобы сушка проходила равномерно. Длину выбирайте по собственному усмотрению.
- Можно придать вкус готовым полоскам по усмотрению - от обычного солония, маринования, нанесения специй и т.п. После придания вкусовых добавок оставьте мясо отлежаться, лучше всего на ночь в холодильнике.
- Положив мясо с сушилку, выберите режим «Мясо», предназначенный специально для вяленого мяса. Рекомендуется проверять процесс каждый час. Хорошо высушенное мясо можно распознать так, что когда вы на него надавите с двух сторон - оно сломается посередине.

ТРАВЫ, СПЕЦИИ И ЦЕПТЫ

- 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 хрустеть. И наоборот, собаки больших пород могут получить 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. Затем вырежьте из теста фигурки, которые нравятся вашему питомцу.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ НА ПОДНОСАХ

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

РАБОТА

ВКЛЮЧЕНИЕ СУШИЛКИ

- Разместите сушилку в месте, выбранном с соблюдением указаний в главе РАЗМЕЩЕНИЕ СУШИЛКИ.
- Вложите поддоны с подготовленным продуктом в сушилку и хорошо закройте дверцы.
- Включите кабель питания сушилки в розетку и нажмите кнопку **B4** (ПУСК/СТОП). Кнопка начнет светиться синим, а на экране появится время 00:00.

СУШКА ПРИ ПОМОЩИ ПРОГРАММНЫХ РЕЖИМОВ

- Чтобы воспользоваться одним из программных режимов, нажмите на кнопку **B5** (P). Загорится индикатор напротив первого режима, а на дисплее появится программное время сушки. Последующие нажатия кнопки **B5** (P) переключают режимы по кругу.

РЕЖИМ	ПРОГРАММНОЕ ВРЕМЯ	ПРОГРАММНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ
Jerky	5:00	70 °C	Говядина, дичь, птица или рыба
Apples	8:00	65 °C	Все виды фруктов и овощей
Mushrooms	7:00	52 °C	Грибы
Herbs/Spices	2:00	46 °C	Травы, специи и цветы
Pasta	3:00	57 °C	Макаронные изделия, каша

- Чтобы начать сушку, нажмите кнопку **B4** (ПУСК/СТОП). Кнопка начнет светиться красным, а на экране начнется отсчет времени.
- В процессе сушки можно изменить время с 30-минутными интервалами при помощи кнопок **B6** (-) и **B7** (+).



Примечание:

В программных режимах нельзя изменить температуру сушки. Если в ходе сушки нажать на кнопку **B5** (P), то на экране в течение нескольких секунд будет отображаться только программная температура.

СУШКА С РУЧНОЙ НАСТРОЙКОЙ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

- Если вы хотите применить собственную длительность сушки, настройте ее кнопками **B6** (-) и **B7** (+), с 30-минутными интервалами.
- Регулятором **B1** задайте нужную температуру сушки.
- Чтобы начать сушку, нажмите кнопку **B4** (ПУСК/СТОП). Кнопка начнет светиться красным, а на экране начнется отсчет времени.
- В ходе сушки длительность и температуру можно изменить в любой момент. Чтобы проверить температуру, нажмите кнопку **B5** (P). Заданная температура на несколько минут отобразится на экране.

ПРОВЕРКА ПРОДУКТОВ В ХОДЕ СУШКИ

- Если вы хотите в процессе сушки достать один из подносов и проверить состояние продуктов, просто откройте дверцу **A4** и выньте поднос.
- Поскольку подносы с продуктами горячие, берите их через кухонную прихватку. Возьмите образец продукта, дайте ему немного остыть и проверьте. В это время не держите дверцу открытой.



Примечание:

Если в ходе сушки нажать кнопку **B4** (ПУСК/СТОП), то процесс завершится, и сушилка выключится. Если после этого снова включить сушилку, то предыдущий процесс не продолжится: придется снова включать программу или настраивать соответствующее время и температуру.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ СУШИЛКИ

- Чтобы выключить сушилку, нажмите кнопку **B4** (ПУСК/СТОП). На экране начнется 9-секундный обратный отсчет времени, после чего сушилка полностью выключится.
- Отсоедините кабель питания сушилки от розетки. Если вы хотите перенести сушилку на другое место, сначала подождите пока она полностью остынет.

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: в течение этого времени они могут оставаться в выключенной 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 фрукты должны быть более сухими чем продаваемые в магазинах сухофрукты.
- Рекомендуется каждый час проверять продукты, и в случае неравномерной сушки прервать процесс и перераспределить их.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ПРОДУКТОВ

- Перед упаковкой или хранением сушеных продуктов подождите пока они остынут. Для хранения используйте подходящую упаковку, например стеклянные банки для консервирования, герметичные емкости, 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 емкости в сухом, темном 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 придет в негодность. Самая лучшая емкость для хранения - это снова стеклянная банка с плотной крышкой, в случае цветов - стеклянные емкости с широкой горловиной для простого обращения.
- Сушеные цветы, листья и цветочные лепестки поместите в стеклянные емкости с широкой горловиной. При необходимости капните 3-4 капли ароматического масла для усиления запаха и закройте емкость. Содержимое взболтайте и храните в прохладном месте. Тем самым будет постоянно доступно ароматическое содержимое.
- В идеальном случае храните емкости в сухом, темном месте при комнатной или более низкой температуре. При температуре хранения 10 °C время хранения продлевается в 2 - 3 раза. Срок годности сушеных плодов - не менее 1-2 лет.
- После открытия лучше всего 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 ликвидирруйте. После этого необходимо пастеризовать остальные кусочки без признаков плесени. Для пастеризации разместите продукты на противень для выпечки пригорев и нагревайте в духовке приблизительно 15 минут при температуре 80 °C. После этого дайте продуктам остыть и снова упакуйте в чистую герметичную упаковку.

РЕГИРАТАЦИЯ

- 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 объем витаминов.
- Для восстановления овощей после варки достаточно сполоснуть их в чистой воде и после этого поместить в холодную, не соленую 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 ведет 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.

Предупреждение:

Сушка не устранит 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 емкость 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 объеме 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 сухофруктов после восстановления увеличится в объеме приблизительно до 1,5 чашек. 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 идет 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 добавлять 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

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Сушилка оборудована предохранителем, защищающим ее от перегрева. Если температура чрезмерно возрастает – например, из-за неправильно уложенных продуктов, – то сушилка автоматически выключится. В этом случае вытащите вилку кабеля питания из розетки и подождите пока сушилка не остынет. Затем можно снова использовать прибор.

ТАБЛИЦА УСТРАНЕНИЯ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Сушилка не включается	<ul style="list-style-type: none"> Кабель питания не подключен к эл. сети. Не нажата кнопка «ПУСК/СТОП» 	<ul style="list-style-type: none"> Подключите сушилку к эл. сети. Нажмите кнопку «ПУСК/СТОП».
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, загрязнение 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 расположены слишком близко друг к другу 	<ul style="list-style-type: none"> Уменьшить объём продуктов. Перераспределите продукты 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.
В ходе сушки прибор самостоятельно выключился.	<ul style="list-style-type: none"> Система контроля определила перегрев, и сушилка выключилась автоматически. 	<ul style="list-style-type: none"> Отсоедините сушилку от розетки и дайте ей остыть. Затем можно снова использовать прибор.

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.
--------------------------------	---	--

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любыми действиями по уходу и чистке выключайте сушилку кнопкой **В4** (ПУСК/СТОП) и отсоединяйте ее от эл. сети.

Не используйте для чистки прибора растворители или 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. Подносы также можно мыть в посудомоечной машине.
- 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 загрязнение 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....230 В перем. тока
 Номинальная частота.....50/60 Гц
 Потребляемая мощность.....500 Вт
 Длина кабеля питания.....1,10 м
 Уровень шума.....50 дБ(А)

Размеры (ширина x глубина x высота).....340 x 450 x 310 мм
 Масса.....6 кг
 Общая площадь поверхности для сушки.....1,18 м²
 Размер подноса для сушки.....330 x 300 мм
 Количество подносов для сушки.....12 шт
 Регулирование температуры.....35-70 °С

Заявленный уровень шума не превышает 50 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 Вт.

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

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 продукты 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 обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

Для субъектов предпринимательского деятельности в странах Европейского Союза
 Для утилизации электрического и электронного оборудования 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.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директивы ЕС, которые распространяются на него.