

VT-5050 W

Food dehydrator

Сушилка для овощей
и фруктов

Инструкция по эксплуатации



GB Manual instruction	3
RUS Инструкция по эксплуатации	8
KZ Пайдалану нұсқасы	14
UA Інструкція з експлуатації	20
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	26
UZ Foydalanish qoidalari	31



FOOD DEHYDRATOR

The food dehydrator allows to preserve vegetables and fruit without conserving agents and with minimal loss of nutrients. The unit also allows to dry medicinal plants, spice herbs, flowers etc.

Description

1. Body
2. On/Off button 
3. Temperature setting button «°»
4. Timer button 
5. Display
6. Setting buttons
7. Trays for dehydration
8. Lid

ATTENTION!

- Do not use and do not store the unit near containers filled with water, next to a kitchen sink, in wet basements or near a swimming pool. Do not immerse the unit into water or any other liquid.

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read these instructions carefully and keep them for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- Use only the removable parts supplied with the unit.
- Do not immerse the power cord and power plug into water or other liquids.
- Do not touch the unit body and the power plug with wet hands.
- **Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, moisture and direct sunlight.**
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended to unwind the power cord to its full length before using the unit.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - run over sharp edges.
- Check the cord insulation integrity periodically.
- Never use the unit if the power cord or the plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped. Contact an authorized service center for all repair issues.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave the operating unit unattended.
- **Continuous operation time of the unit should not exceed 48 hours. After 48 hours of opera-**

tion switch the unit off, unplug it and let it cool down for 2 hours.

- **Do not leave the operating unit unattended. Unplug the unit before cleaning or if you do not use it.**
- **If the unit is dropped into water, unplug it immediately. And only then take it out of water.**
- Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit.
- Do not use the dehydrator without upper lid; do not remove the lid for a long time during the unit operation.
- If you removed the lid to check dehydration process, be careful and do not place your face or other open parts of your body above the trays for dehydration.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration get hot during the operation of the unit. Allow them to cool down before removal.
- Never insert any foreign objects into the unit body openings.
- Clean the unit regularly.
- Do not allow children to touch the unit body and the power cord during the unit operation.
- This unit is not intended for usage by children under 8 years of age.
- This unit is not intended for usage by people with physical, neural and mental disorders or with insufficient experience or knowledge, including children over 8. Such persons may use this unit only if they are under supervision of a person who is responsible for their safety and if they are given all the necessary and understandable instructions concerning the safe usage of the unit and information about danger that can be caused by its improper usage.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Never pull the power cord when disconnecting the unit from the mains, take the power plug and carefully remove it from the mains socket.
- Transport the unit in the original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage under cold (winter) conditions, it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.

- Unpack the unit completely and remove any stickers that can prevent unit operation.
- Check the unit for damages; do not use it in case of damages.

ENGLISH

- Before switching the unit on, make sure that your home mains voltage corresponds to the unit operating voltage.
- Wash the trays for dehydration (7) and the lid (8) with warm water and a neutral detergent, dry them thoroughly.
- Clean the unit body (1) with a damp cloth and then wipe dry.

Attention! Never immerse the unit body (1) into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.

USING THE UNIT

Note: During the first operation some foreign smell and a small amount of smoke from the heating element is possible, this is normal.

Products loading

- Wash the products intended for dehydration, dry them with a paper towel and cut into small pieces.
- Put the foodstuffs on the trays (7) providing space for hot air circulation between the pieces. Remember that hot air flow should circulate freely in the trays.
- Install the lower tray (7) on the unit body (1) so the ledges on the unit do not match the grooves on the tray.
- Install the trays (7) on one another. You can adjust the distance between the trays. To install the trays close to each other insert the ledges of the lower tray into the grooves of the upper tray. To install the trays farther from each other slightly turn the upper tray so its grooves do not match the ledges of the lower tray.
- Cover the trays (7) with the lid (8).




Notes:

Install all the trays even if some of them are empty. Put the foodstuffs on the lower trays; place the empty trays on top.

You can use the tray with the smallest openings for dehydrating berries.

This dehydrator operates on the principle of forced air convection, so the ingredients located on the lower trays are exposed to hotter and drier air and so they are dried faster. For the best results of dehydration we recommend placing moister food on the lower trays and interchange the lower and upper trays periodically. Switch the unit off before interchanging the trays.

Switching the unit on/off

- Insert the power plug into the mains socket.
- Switch the unit on by pressing the button (2) . The display (5) will show the airflow temperature indications, the buttons (2)  and (3) «t» indications will light up.
- To switch the unit off, press the button (2) . The symbol OF will appear on the display (5), the cool air flow will cool the heater spiral down for 1 minute and then the unit will be switched off.
- Let the unit and dried foodstuffs cool down.

- Pack the ready products into packages or jars, put away for storage (see chapter «Storage of food»).

Notes:

Check food readiness every hour. If products are dried unevenly, you can turn them or interchange the trays (7) for more even dehydration.

Drying time for every type of product is set experimentally and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room. For further information see chapter «Temperature and duration of dehydration».

Attention! Maximal operation time is 48 hours. Switch the unit off after 48 hours of operation and let it cool down completely (at least 2 hours).

Temperature setting



Hot air flow provides effective food dehydration. This unit allows to set the air flow temperature: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. To set the air flow temperature follow these recommendations.


- Press and hold the button (3) «t», the temperature indications will start flashing on the display (5).
- Use the buttons (6) «-/» to select the air flow temperature.
- During 5 seconds press the button (3) «t» to save the settings, the temperature indications on the display will light constantly.

Note: Set low temperature if the pieces are thin and small or if some trays (7) are empty. Set high temperature for thick and big pieces (see chapter «Temperature and duration of dehydration»).

Timer setting

You can set the timer that switches the unit off after the set time runs out. The operation time is set in hours from 1 to 12 hours.

- To set the timer, press the button (4) , the timer indications will be flashing on the display.
- Use the buttons «-/» (6) to set the operation time.
- During 5 seconds press the button (4)  to save the settings.
- During the unit operation the set temperature and the remaining operation time in hours will be shown on the display (5).

Note: To switch the timer off press the button (2)  twice.

RECOMMENDATIONS

To avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the recommendations below.

- Wash your hands carefully before preparing products for dehydration.
- Keep operating surfaces clean.
- Wash the trays (7) and the lid (8) with warm water and a neutral detergent after every use of the dehydrator.
- Do not touch the products with bare hands if you have cuts, ulcers on your hands or if you have any skin diseases.

- Checking the food readiness, do not touch the products with your hands; use a fork, a spatula or other kitchen tools.
- Do not allow pets to enter the kitchen during food dehydration.

Choosing vegetables and fruit for drying

- Use only fresh fruit or vegetables.
- Only ripe fruit are suitable for drying, green fruit may acquire a foreign flavor.
- Overripe fruit may change their color after drying.
- Cut off any rotted parts.
- Not all vegetables are suitable for drying because unlike the fruit vegetables contain less sugar and acid. It is recommended to freeze some vegetables, for instance broccoli or asparagus, better than to dry.
- Vegetables are ready if they are hard and dry.

Preparation of products

- Wash the products carefully.
- Remove the stones and rotted parts of the fruit.
- If necessary, peel off the vegetables skin. Always peel off the skin if the vegetables are covered with wax.
- Remove the fruit stalks.
- Cut the vegetables or fruit in slices or cubes.
- Berries or grapes should be dried whole.
- Dry the greens or spice herbs whole with stems.
- If you want to improve the taste and prolong the storage life of the products, preprocess them. This is not obligatory.
- Try drying preprocessed products and not processed products and decide which way of cooking suits you better.

Preprocessing of fruit

- You can use pine apple, lemon, orange or lime juice to keep natural color of fruit. Dip the fruit pieces into the juice for 2 minutes, then let them dry and put them on the trays (7).
- Use natural juice made of the same type of fruit that are intended for drying (for instance, apple juice for apples) to enhance the natural taste of fruit. Dilute 1/4 glass of juice with two glasses of water; soak the fruit in the solution for 2 hours.
- Some fruits are covered with layer of natural wax (dates, grapes, cranberry, plums etc.). To remove the wax and speed up the drying of products put them into boiling water for 1-2 minutes.

Preprocessing of vegetables

Preprocessing of vegetables destroys ferments, that cause the change of taste of products during the storage.

Steam treatment or microwave oven treatment of vegetables is more preferable than boiling water.

- Put the vegetables on the upper tray of the dehydrator and warm them up for 2-3 minutes. Right after that put vegetables on the trays (7).

- Put the vegetables into a container suitable for microwave oven, add some water. Cover the container with a lid and put it into a microwave oven. Set the time that makes 1/4 of cooking time, specified in the instruction manual for your microwave oven. Put ready vegetables on the trays (7).
- Put the pieces of vegetables into boiling water for 3-4 minutes, the take them out, dry them with paper towel and then put on the trays for dehydration (7).

Temperature and duration of dehydration

Food dehydration time indicated in the tables may be used for reference only, because time of drying for every ingredient is set experimentally and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room.

After learning the food dehydrator better, you will be able to set the desired time of dehydration by yourself. Ready fruit should be soft, without moisture. Overdried fruits are stored worse and contain fewer nutrients. Dried vegetables should be hard and brittle.

Note: If you didn't dry all products at a time, you can continue drying at any appropriate time. In this case let the products in the trays (7) cool down to room temperature, put them into polyethylene bags or food containers and place them in the freezer.

Additional functions

Herbs, flowers, spices

- Practically all herbs are suitable for drying.
- Dry spice herbs together with stems, separate leaves from stems after drying.
- Make sure that the herbs are well-dried; otherwise they may start to rot.
- You can use dried flowers for making fragrant sachets.

Drying of meat and fish

- You can dry raw or cooked meat or fish. Preprocessing of meat or fish keeps you healthy and is obligatory.
- You can use dried meat or fish for making first or main courses. Before use soak it in water or broth for 1 hour.
- Dry only lean meat without fat (for instance, beef or poultry meat) and only fresh fish.
- Marinade or boil fish and meat preliminary.

Recipe of the marinade

0,5 glass soy sauce
1 tea spoon cut garlic
2 tbl. spoons tomato paste
1,25 tea spoon salt
0,5 tea spoon ground pepper

Cooking of jerked beef

Cut beef into small thin pieces against fiber. Put the

ENGLISH

Recommended temperature of dehydration

Products	Temperature (°C)
Herbs, greens	38
Baked breads	48
Vegetables	48, 58
Fruit	58
Meat, fish	68

Dehydration time

Vegetables/fruit	Preprocessing	Approximate preparation time (hours)	Index of readiness
	Fruit and berries		
Apricots	Remove stones, cut into pieces or slices	13-28	soft
Citrus zest	Cut zest into thin strips	8-16	brittle
Pine apples	Peel off and cut into rings or dice	6-36	hard
Bananas	Peel off the skin, cut into pieces 2-4 mm thick	6-8	crispy
Cherry	Remove the stones while drying	8-26	hard
Grapes	Whole	8-38	soft
Pears	Peel off the skin and cut into slices	8-30	soft
Fig	Whole	6-26	hard
Cranberry	Whole	6-26	soft
Peaches	Cut into half, remove stones (you can remove them in the middle of cooking)	10-34	soft
Apples	Peel off the skin, remove the core, cut into pieces.	6-8	soft
	Vegetables, herbs, spices		
Cabbage	Peel off, remove the stem, cut into strips 3 mm wide	6-14	hard
Brussels sprout	Cut the florets into half	8-30	crispy
Cauliflower	Separate the florets, treat with steam till they become soft	6-16	hard
Potatoes	Cut into pieces, treat with steam for about 10 minutes	8-30	crispy
Onions	Cut into rings	8-14	crispy
Carrots	Treat with steam, cut into rings or grate	8-14	crispy
Cucumbers	Peel off the skin and cut into rings about 1 cm thick	6-18	hard
Hot pepper	Whole	8-14	hard
Parsley	Dry the leaves with stems	3-7	crispy
Tomatoes	Peel off the skin, cut into pieces	8-24	crispy
Beetroot	Treat with steam, cut into pieces	8-26	crispy
Celery	Cut into pieces 6 mm thick	6-14	crispy
Asparagus	Cut into pieces 2,5 mm thick	6-14	crispy
Garlic	Peel off and cut into rings	6-16	crispy
Spinach	Put into boiling water	6-16	crispy
Mushrooms	Dry as a whole or cut into pieces	2-8	hard

pieces of meat into the marinade for 3 hours, then remove and dry. Put pieces on the trays for dehydration, dry for 2-8 hours (or till they are ready). Keep jerked beef in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge - no longer than 3 months.

Cooking of dried fish

Do not use frozen fish for drying. Remove the bones, cut the fish into pieces. Put fish into salt solution (half a glass of salt with 1L water) and put the container into the fridge for 30 minutes, then remove fish pieces and dry. Put fish pieces on the plate, add salt and spice (1 tea spoon salt for 1 kg fish). Cover the plate and put it into the fridge for 6 hours.

Put the pieces of fish on the trays for dehydration (7) and dry till the juice stops dripping. Keep the prepared fish in the fridge for no longer than 3 months.

Drying of cooked fish or meat


Boil the fish or meat before cooking. Remove the fat, cut the products into cubes. Dry until ready. Keep in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge - no longer than 3 months.

Storage of food

Proper package prolongs storage life of dried food.

- Let the products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.
- Mark the containers or packages for dried food with the name of the product and sign the date of drying.
- To prevent the food spoiling check the packages with dried products for moisture in a week after dehydration and regularly after that. If there is moisture, dry the products again.
- Keep the products in a dry cool place. Optimal storage temperature for dried products shall not exceed +15°C. Keep the dried food in a fridge or freezer.
- Compared to vegetables fruit contain more sugar and acid so they are more suitable for drying and storage. Check the dried fruit regularly.
- Keep dried fruit, vegetables, greens, medicinal plants, nuts and baked breads in the fridge/freezer for no longer than 1 year.

Cleaning and care

- Press the button (2) , the cool air flow will cool the heater spiral down for 1 minute and then the unit will be switched off. Unplug the unit and let it cool down.
- Wash the trays (7) and the lid (8) with warm water and a neutral detergent, dry them thoroughly.
- Do not use abrasives and solvents to clean the unit.
- Wipe the unit body (1) with a soft, slightly damp cloth and then wipe it dry.
- Do not immerse the unit body (1) into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.

Storage

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit away from children in a dry cool place.

Delivery set

Unit body – 1 pc.
Trays for dehydration – 5 pc.
Lid – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz
Power: 400 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.





This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)

РУССКИЙ

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Сушилка позволяет заготавливать овощи и фрукты без использования консервантов с минимальной потерей полезных веществ. Устройство также позволяет сушить лекарственные растения, пряные травы, цветы и т.п.

Описание

1. Корпус
2. Кнопка вкл./выкл. 
3. Кнопка перехода к настройке температуры «t°»
4. Кнопка таймера 
5. Дисплей
6. Кнопки настройки параметров
7. Секции для сушки
8. Крышка

ВНИМАНИЕ!

- Не используйте и не храните устройство вблизи ёмкостей с водой, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях или рядом с бассейном. Не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте только те детали, которые входят в комплект поставки.
- Не погружайте сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.
- Не прикасайтесь к корпусу прибора и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- **Устанавливайте устройство на ровную теплоустойчивую устойчивую поверхность, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.**
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Перед эксплуатацией прибора рекомендуется размотать сетевой шнур на всю его длину.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - протягиваться через острые кромки.
- Периодически проверяйте состояние изоляции сетевого шнура.

- Запрещается использовать устройство при наличии поврежденной сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после падения устройства. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, держитесь за вилку.
- Не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- **Время непрерывной работы не должно превышать 48 часов. По истечению 48 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть в течение 2 часов.**
- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Отключайте устройство перед чистой или если вы им не пользуетесь.**
- **Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.**
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- Запрещается использовать сушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Регулярно проводите чистку прибора.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора и к сетевому шнуру во время работы.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми младше 8 лет.
- Данное устройство не предназначено для использования людьми с физическими, нервными, психическими нарушениями или без достаточного опыта и знаний, включая детей старше 8 лет. Использование устройства такими лицами допускается лишь в том случае, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, при условии, что им были даны соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.

- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования прибора в качестве игрушки.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без присмотра.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Отключая устройство от электросети, никогда не дергайте за сетевой шнур, возьмитесь за сетевую вилку и аккуратно извлеките её из электрической розетки.
- Перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства в холодных (зимних) условиях необходимо выдержать устройство при комнатной температуре не менее двух часов.

- Полностью распакуйте устройство и удалите любые наклейки, мешающие работе устройством.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Промойте секции для сушки (7) и крышку (8) тёплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Корпус (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

Внимание! **Запрещается погружать корпус (1) в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Примечание: При первом использовании возможно появление постороннего запаха и небольшого количества дыма от нагревательного элемента, это допустимо.

Закладка продуктов

- Продукты для сушки промойте, просушите бумажным полотенцем и порежьте на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на секциях (7) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками. Помните, что поток горячего воздуха, должен свободно циркулировать в секциях.
- Нижнюю секцию (7) установите на корпус (1) так, чтобы выступы на корпусе не совпадали с пазами секции.

- Установите секции (7) друг на друга. Расстояние между секциями можно регулировать. Чтобы установить секции близко друг к другу, вставьте выступы нижней секции в пазы верхней секции. Чтобы установить секции дальше друг от друга, чуть поверните верхнюю секцию так, чтобы её пазы не совпали с выступами нижней секции.
- Накройте секции (7) крышкой (8).




Примечания:

Устанавливайте все секции, даже если некоторые из них не заполнены. Продукты раскладывайте на нижних секциях, пустые секции устанавливайте сверху.

Секцию с самыми маленькими отверстиями можно использовать для сушки ягод.

Сушилка работает по принципу принудительной конвекции воздуха, поэтому ингредиенты, расположенные на нижних секциях, подвержены воздействию более горячего и сухого воздуха и высыхают быстрее. Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. Прежде чем поменять секции местами, выключите устройство.

Включение/выключение устройства

- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Включите устройство, нажав на кнопку (2) . На дисплее (5) появятся показания температуры воздушного потока, будут гореть индикаторы кнопок (2)  и (3) «t°».
- Чтобы выключить устройство, нажмите на кнопку (2) . На дисплее (5) появится символ «OF», в течение 1 минуты поток холодного воздуха будет охлаждать спираль нагревателя, затем устройство выключится.
- Дайте устройству и высушенным ингредиентам остыть.
- Расфасуйте готовые ингредиенты в пакеты или банки и уберите их на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

Примечания:

Каждый час проверяйте продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть ингредиенты или поменять местами секции (7) для более равномерной сушки.

Время сушки каждого ингредиента подбирается экспериментально и зависит от качества, размера, температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Температура и продолжительность приготовления».

Внимание! **Максимальная продолжительность работы – 48 часов. После 48 часов работы выключите устройство и дайте ему полностью остыть (минимум 2 часа).**

РУССКИЙ



Установка температуры


- Поток горячего воздуха обеспечивает эффективную сушку продуктов. Данное устройство позволяет настроить температуру воздушного потока: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. Чтобы установить температуру воздушного потока, следуйте нижеприведённым рекомендациям.
- Нажмите на кнопку (3) «t°», показания температуры на дисплее (5) будут мигать.
- Кнопками (6) «-/» выберите температуру воздушного потока.
- В течение 5 секунд нажмите на кнопку (3) «t°» для сохранения настроек, показания температуры на дисплее будут гореть постоянно.

Примечание: Установите низкую температуру, если кусочки тонкие и маленькие или если некоторые секции (7) пустые. Для толстых и больших кусочков установите высокую температуру (см. раздел «Температура и продолжительность приготовления»).

Настройка таймера

Вы можете настроить таймер, который отключит устройство по истечении заданного промежутка времени. Продолжительность работы устанавливается в часах от 1 до 12 часов.

- Чтобы настроить таймер, нажмите на кнопку (4) , показания таймера на дисплее будут мигать.
- Кнопками (6) «-/» установите продолжительность работы.
- В течение 5 секунд нажмите на кнопку (4)  для сохранения настроек.
- Во время работы на дисплее (5) будут попеременно отражаться установленная температура и оставшееся время работы в часах.

Примечание: Чтобы отключить таймер, нажмите на кнопку (2)  два раза.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний следуйте нижеприведённым рекомендациям.

- Тщательно вымойте руки перед подготовкой продуктов к сушке.
- Соблюдайте чистоту рабочих поверхностей.
- Секции (7) и крышку (8) промывайте тёплой водой с нейтральным моющим средством после каждого использования сушилки.
- Не прикасайтесь к продуктам руками, если у вас на руках имеются порезы, язвы, или если вы страдаете кожными заболеваниями.
- Проверяя, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.
- Во время использования сушилки не допускайте домашних животных на кухню.

Выбор овощей и фруктов для сушки

- Используйте только свежие фрукты или овощи.
- Только спелые фрукты пригодны для сушки, незрелые плоды могут приобрести посторонний привкус.
- Перезрелые фрукты могут изменить свой цвет после сушки.
- Вырезайте любые подпорченные места.
- Не все овощи пригодны для сушки, так как, в отличие от фруктов, они содержат меньшее количество сахаров и кислот. Некоторые овощи, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Овощи готовы, если они стали сухими и твёрдыми.

Подготовка продуктов

- Тщательно промойте продукты.
- Удалите у фруктов косточки и повреждённые части.
- При необходимости удалите с овощей толстую кожицу. Обязательно срежьте кожицу, если овощи покрыты воском.
- Удалите плодоножки у фруктов.
- Порежьте овощи или фрукты ломтиками или кубиками.
- Ягоды или виноград сушите целиком.
- Зелень или пряные травы сушите вместе со стеблями.
- Чтобы улучшить вкусовые качества продуктов и увеличить срок их хранения, предварительно обработайте их перед сушкой. Данный шаг не является обязательным.
- Попробуйте сушить продукты с предварительной обработкой и без неё и решите, какой способ приготовления подходит именно для вас.

Предварительная обработка фруктов

- Для сохранения естественного цвета фруктов, используйте сок ананаса, лимона, апельсина или лайма. Опустите кусочки фруктов в сок на 2 минуты, затем дайте им обсохнуть и выложите на секции (7).
- Для усиления вкуса фруктов, используйте натуральный сок из тех фруктов, которые подвергаются сушке (например, яблочный сок для яблок). Четверть стакана сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе на 2 часа.
- Некоторые фрукты покрыты слоем натурального воска (финики, виноград, клюква, сливы и т.д.). Чтобы удалить воск и ускорить процесс сушки, опустите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты.

Предварительная обработка овощей

Предварительная обработка овощей разрушает ферменты, которые вызывают изменение вкуса в процессе сушки и хранения.

Обработка овощей паром или в микроволновой печи предпочтительнее обработки кипятком.

- Положите овощи на верхний лоток сушилки и прогрейте их в течение 2-3 минут. Сразу переложите овощи на секции (7).
- Положите овощи в подходящую ёмкость для использования в СВЧ-печах и добавьте в неё небольшое количество воды. Закройте ёмкость крышкой и поместите её в микроволновую печь. Установите время, которое составляет ¼ от продолжительности варки, указанной в инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на секции (7).
- Опустите порезанные овощи в кипящую воду, через 3-4 минуты достаньте их, обсушите бумажным полотенцем, затем разложите на секциях (7).

Температура и продолжительность сушки

Приведённые ниже данные о температуре и продолжительности приготовления носят рекомендательный характер, поскольку время сушки каждого ингредиента подбирается экспериментально и зависит от качества и размера продуктов, а также температуры и относительной влажности в помещении.

По мере освоения сушилки для овощей и фруктов вы сами сможете подобрать желаемое время сушки. Готовые фрукты должны быть мягкими, без влаги. Пересушенные фрукты хуже хранятся и содержат меньше питательных веществ.

Высушенные овощи должны быть твёрдыми и ломкими.

Рекомендуемая температура приготовления

Продукты	Температура (°C)
Травы, зелень	38
Сухарики из хлеба	48
Овощи	48, 58
Фрукты	58
Мясо, рыба	68

Примечание: Если вы не успели высушить продукты за один приём, вы можете продолжить сушку в удобное для вас время. В этом случае остудите продукты в секциях (7) до комнатной температуры, переложите продукты в полиэтиленовые пакеты или пищевые контейнеры и поместите их в морозильную камеру холодильника.

Дополнительные возможности

Травы, цветы, пряности

- Практически любые травы пригодны для сушки.
- Сушите пряные травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей.
- Убедитесь в том, что травы хорошо высушены, в противном случае может начаться процесс гниения.

- Высушенные цветы можно использовать для составления ароматных саше.

Сушение мяса и рыбы

- Сушите сырое или приготовленное мясо или рыбу. Предварительная подготовка мяса или рыбы сохраняет ваше здоровье и является обязательной.
- Вяленое мясо или рыбу можно использовать для приготовления первых или вторых блюд. Перед употреблением замочите их в воде или в бульоне на 1 час.
- Выбирайте для сушки только постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно замаринуйте или отварите.

Рецепт маринада:

0,5 стакана соевого соуса
1 чайная ложка нарезанного чеснока
2 столовые ложки томатной пасты
1,25 чайной ложки соли
0,5 чайной ложки молотого перца

Приготовление вяленого мяса

Говядину порежьте поперёк волокон на тонкие небольшие кусочки. Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите. Разложите кусочки на секции для сушки, сушите в течение 2-8 часов (или до готовности). Вяленое мясо храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Приготовление вяленой рыбы

Для приготовления вяленой рыбы не используйте замороженную рыбу. Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки. Поместите рыбу в раствор соли (полстакана соли на 1 литр воды) и на 30 минут поставьте в холодильник, извлеките кусочки рыбы и обсушите. Положите кусочки рыбы на блюдо и посыпьте солью с приправами (1 чайная ложка соли на 1 кг рыбы). Закройте блюдо и поставьте в холодильник на 6 часов.

Кусочки рыбы выложите в секции для сушки (7) и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок. Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

Сушение готовой рыбы или мяса

Заранее отварите рыбу или мясо. Удалите жир, порежьте кубиками. Сушите до готовности. Храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Хранение продуктов

Правильная упаковка сушёных продуктов увеличивает срок хранения.


РУССКИЙ

Продолжительность приготовления

Овощи/фрукты	Предварительная обработка	Приблизительное время приготовления (в часах)	Показатель готовности
Фрукты, ягоды			
Абрикосы	Удалить косточку, нарезать кусочками или кружками	13-28	мягкий
Цедра цитрусовых	Нарезать кожуру тонкими полосками	8-16	ломкий
Ананасы	Почистить и нарезать кольцами или кубиками	6-36	твёрдый
Бананы	Удалить кожуру, нарезать кружками толщиной 2-4 мм	6-8	хрустящий
Вишня	Косточки можно удалить в середине сушки	8-26	твёрдый
Виноград	Целиком	8-38	мягкий
Груши	Удалите кожуру и нарежьте ломтиками	8-30	мягкий
Инжир	Целиком	6-26	твёрдый
Клюква	Целиком	6-26	мягкий
Персики	Разрезать на половинки, удалить косточки (можно удалить косточки в середине процесса приготовления)	10-34	мягкий
Яблоки	Удалить кожицу и сердцевину, нарезать	6-8	мягкий
Овощи, травы, приправы			
Капуста	Очистить, удалить кочерыжку, нарезать полосками шириной 3 мм	6-14	твёрдый
Брюссельская капуста	Разрезать соцветия пополам	8-30	хрустящий
Цветная капуста	Разделить на соцветия, обработать паром до размягчения	6-16	твёрдый
Картофель	Нарезать, обработать паром около 10 минут	8-30	хрустящий
Лук	Нарезать кольцами	8-14	хрустящий
Морковь	Обработать паром, нарезать кольцами или натереть	8-14	хрустящий
Огурцы	Удалить кожуру и нарезать кольцами толщиной около 1 см	6-18	твёрдый
Острый перец	Целиком	8-14	твёрдый
Петрушка	Сушить листья вместе со стеблями	3-7	хрустящий
Помидоры	Удалите кожицу, нарежьте	8-24	хрустящий
Свекла	Обработать паром, нарезать	8-26	хрустящий
Сельдерей	Нарезать кусочками толщиной 6 мм	6-14	хрустящий
Спаржа	Нарежьте на кусочки толщиной 2,5 мм	6-14	хрустящий
Чеснок	Почистите и нарежьте кольцами	6-16	хрустящий
Шпинат	Опустить в кипящую воду	6-16	хрустящий
Грибы	Сушите целиком или порежьте	2-8	твёрдый

- Дайте продуктам полностью остыть после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат дает хранение продуктов в вакуумной упаковке.
- На пищевых контейнерах или пакетах, в которых будут храниться высушенные продукты, сделайте отметку о наименовании продукта и проставьте дату сушки.
- Чтобы предупредить порчу продуктов, спустя неделю после сушки и периодически проверяйте, не образовалась ли влага в упаковках с сушёными продуктами. Обнаружив влагу, повторно высушите продукты.
- Храните продукты в тёмном прохладном месте. Оптимальная температура для хранения сушёных продуктов не выше +15°C. Для хранения сушёных продуктов используйте холодильное или морозильное отделение холодильника.
- По сравнению с овощами, фрукты содержат больше сахара и кислот, поэтому они более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушёных фруктов.
- Храните сушёные фрукты, овощи, зелень, лечебные травы, орехи и сухофрукты в холодильнике/морозильнике не более 1 года.

Чистка и уход

- Нажмите на кнопку (2)  в течение 1 минуты поток холодного воздуха будет охлаждать спираль нагревателя, затем устройство выключится. Извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остыть.
- Вымойте секции (7) и крышку (8) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки устройства абразивные моющие средства или растворители.

- Корпус (1) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса.

Хранение

- Прежде чем убрать устройство на хранение, произведите чистку устройства.
- Храните устройство в сухом прохладном месте недоступном для детей.

Комплект поставки

Корпус – 1 шт.
Секции для сушки – 5 шт.
Крышка – 1 шт.
Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~50/60 Гц
Мощность: 400 Вт

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики устройств без предварительного уведомления

Срок службы прибора – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.



Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия
Сделано в Китае.

ҚАЗАҚША

КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРГЕ АРНАЛҒАН КЕПТІРГІШ

Кептіргіш пайдалы заттарды барынша аз жоғалтумен консерванттарды пайдаланусыз көкөністер мен жемістерді дайындауға мүмкіндік береді. Сонымен қатар дәрілік өсімдіктерді, хош иісті шөптерді, гүлдерді және т.б. кептіруге болады.

Сипаттамасы

1. Корпусы
2. Қосу/сөнд. түймешігі 
3. Температураны теңшеуге өту түймешігі «t°»
4. Таймер түймешігі 
5. Дисплей
6. Параметрлерді баптау батырмасы
7. Кептіруге арналған секциялар
8. Қақпақ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Құрылғыны су құйылған ыдысқа жақын жерде, ас үй қолжуғышына жақын жерде және сыз жертөле ғимаратында немесе бассейндер маңында сақтамаңыз және пайдаланбаңыз. Құрылғыны суға немесе басқа да кез келген сұйықтыққа батыруға тыйым салынады.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Қондырғыны пайдаланбас бұрын, пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз және анықтамалық материал ретінде қолдану үшін оны сақтап қойыңыз.

Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай тікелей мақсаты бойынша ғана пайдаланыңыз. Приборды дұрыс қолданбау оның бұзылуына және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін.

- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жинағына кіретін бөлшектерді ғана пайдаланыңыз.
- Желілік шнурды және желілік шнур ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- Су қолдарыңызбен прибордың корпусқа, желілік шнур ашасын ұстамаңыз.
- **Құрылғыны жылуға төзімді түзу тұрақты бетке, жылу, ылғал және тікелей күн сәулелері көздерінен алшақ орнатыңыз.**
- Аспапты сепкіштер себілетін немесе тез тұтанатын сұйықтықтар пайдаланылатын жерлерде іске қоспаңыз.
- Құрылғыны үйден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Аспапты пайдалану кезінде желілік бауды бүкіл ұзындығына тарқату ұсынылады.
- Желілік шнур:
 - ыстық беттермен жанаспауы,
 - өткір шеттер арқылы тартылуға,
- Желілік баудың оқшаулануының күйін уақытылы тексеріп тұрыңыз.

- Желілік айыртетік немесе бау бүлінген кезде, құрылғы іркілістермен жұмыс істесе, сонымен қатар ол құлаған болса, оны пайдалануға тыйым салынады. Барлық жөндеу сұрақтары бойынша рұқсаты бар (уәкілетті) сервис орталығына жүгініңіз.
- Желілік сым айырын электрлік розеткадан суырғанда сымнан ұстап тартпаңыз, айырынан ұстап суырыңыз.
- Желілік сымға дымқыл қолыңызды тигізбеңіз.
- Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- **Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 48 сағаттан аспауы керек. 48 сағат өткеннен кейін құрылғыны сөндіріңіз, оны электрлік желіден ажыратыңыз және 2 сағат бойы оны суытыңыз.**
- **Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны тазалар алдында және егер оны қолданбайтын болсаңыз сөндіріп отырыңыз.**
- **Егер құрылғы суға түсіп кетсе, желілік ашаны розеткадан жедел суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан шығаруға болады.**
- Аспаптың желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.
- Кептіргішті жоғарғы қақпақсыз пайдалануға тыйым салынады, аспап жұмыс істегенде қақпақты ұзақ уақытқа шешпеңіз.
- Егер сіз кептіру процесін бақылау үшін қақпақты шешсеңіз, онда сақ болыңыз және бетіңіз бен дененің басқа ашық бөліктерін кептіруге арналған секциялардың үстіне таямаңыз.
- Құрылғының ыстық беттеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Кептіруге арналған секциялар жұмыс істегенде қызады. Шешу алдында оларға салқындауға уақыт беріңіз.
- Аспап корпусының кез-келген саңылауларына бөтен заттарды салмаңыз.
- Құралды үнемі тазалап отырыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде балаларға прибор корпусына және желілік шнурға қол тигізуіне рұқсат етпеңіз.
- Бұл құрылғы 8 жастан төменгі балалардың пайдалануына арналмаған.
- Бұл құрылғы жеке мүмкіншілігі шектеулі, жүйке, психикасы ауыратын немесе білімі жеткіліксіз адамдарға (8 жастан жоғары балаларды қоса алғанда) пайдалануға арналмаған. Бұл адамдар тек өздерінің қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның қадағалауымен болса, сондай-ақ өздеріне құрылғыны қауіпсіз пайдалану және дұрыс пайдаланбаған жағдайда орын алуы мүмкін қауіпті жағдайлар туралы тиісті және түсінікті нұсқаулар берілген болса осы приборды пайдалана алады.
- Балалар приборды ойыншық ретінде пайдаланбас үшін оларды қадағалап отырыңыз.

- Балалардың қауіпсіздігін қамтамасыз ету мақсатында қаптама ретінде пайдаланылатын полиэтилен қапшықтарды қараусыз қалдырмаңыз.
- Назар аударыңыз!** Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптама үлдірмен ойнауға рұқсат бермеңіз. **Тұншығу қаупі!**
- Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде, ешқашан желілік шнурдан тартпаңыз, оны желі ашасынан ұстаңыз да, электр розеткасынан абайлап суырып алыңыз.
- Құрылғыны тек зауыттық қаптамасында тасымалдаңыз.
- Құрылғыны балалар және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ЖАҒДАЙДА ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН

АЛҒАШҚЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Суық (қысқы) уақытта құрылғыны тасымалдаған соң немесе сақтағаннан кейін кем дегенде екі сағат оны бөлме температурасында қою керек.

- Құрылғыны қораптан толығымен шығарып алыңыз, құрылғының жұмысына кедергі келтіретін барлық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Құрылғының бүтіндігін тексеріңіз, бүлінген жерлері болған кезде құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны қосар алдында электрлік желі кернеуінің құрылғының жұмыс кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Келтіруге арналған секцияларды (7) және қақпақты (8) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, жақсылап құрғатыңыз.
- Аспап корпусы (1) дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

Назар аударыңыз! Құрылғының корпусын (1) суға немесе басқа кез-келген сұйықтықтарға салуға тыйым салынады. Аспап корпусының желдемтiс саңылауларына судың тиюiне жол бермеңiз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Ескерту: Алғашқы пайдаланған кезде қыздыру элементінің бөтен иісі және аздаған түтіннің пайда болуы мүмкін, бұл қалыпты.

Өнімді салу

- Келтіруге арналған өнімді жуыңыз, қағаз сүлгімен келтіріңіз және кішірек тілімдерге кесіңіз.
- Бөліктер арасынан ыстық ауаның еркін өтуін қамтамасыз ететіндей тағамдарды келтіруге арналған секцияларға (7) орналастырыңыз. Ыстық ауаның секцияларда еркін қозғалуы керек екенін есте сақтаңыз.
- Корпустағы шығыңқылық секциядағы ойықтармен сәйкес келмейтіндей етіп төменгі секцияны (7) корпусқа (1) орнатыңыз.
- Секцияларды (7) бір-біріне орнатыңыз. Секциялар арасындағы қашықтықты реттеуге болады. Секцияларды бір-біріне жақын орнату үшін төменгі секцияның шығыңқылықтарын төменгі секция ойықтарына қойыңыз. Секцияларды бір-

бірінен алысырақ орнату үшін жоғарғы секцияны ойықтары төменгі секцияның шығыңқылықтарымен сәйкеспейтіндей етіп бұрыңыз.

- Секцияларды (7) қақпақпен (8) жабыңыз.



Ескерту:

Секциялардың кейбірі толтырылмаса да барлық секцияны орнатыңыз. Өнімді төменгі секцияларға жайып салыңыз, бос секцияларды үстіне орнатыңыз.

Ең кішкентай саңылаулары бар секцияны жемістерді келтіру үшін пайдалануға болады.

Келтіргіш ауаның мәжбүрлі конвекциясы қағидасы бойынша жұмыс істейді, сондықтан төменгі секцияларда орналасқан ингредиенттерге барынша ыстық және құрғақ ауа әсер етеді және олар тезірек кебеді. Келтірудің ең жақсы нәтижелерін қамтамасыз ету үшін анағұрлым дымқыл құрамдас бөліктерді төменгі секцияларға салу және жоғарғы және төменгі секциялардың орнын үнемі ауыстыру ұсынылады. Секциялардың орнын ауыстырар алдында құрылғыны сөндіріңіз.

Құрылғыны іске қосу/сөндіру.

- Желілік шнурдың ашасын электр розеткасына сұғыңыз.
- (2) түймесін  басып құрылғыны қосыңыз. Дисплейде (5) ауа ағыны температурасының көрсеткіштері пайда болады, (2)  және (3) «t°» түймешіктерінің индикаторы жанады.
- Құрылғыны ажырату үшін (2) «» түймесін басыңыз. Дисплейде (5) «OF» символы пайда болады, 1 минут ішінде суық ауа ағыны қыздырғыштың шырышын салқындатады, содан кейін құрылғы сөнеді.
- Құрылғыға және құрамдас бөліктерге салқындауға уақыт беріңіз.
- Дайын құрамдас бөліктерді қаптарға немесе банкларға салыңыз және оларды сақтауға салып қойыңыз («Тағамдарды сақтау» тарауын қар.).

Ескерту:

Әр сағат сайын тағамдардың дайындығын тексеріңіз. Егер тағамдар біркелкі келтірілмесе, сіз анағұрлым біркелкі келтіру үшін құрамдас бөліктерді аударып немесе секциялардың (7) орнын ауыстыра аласыз.

Әрбір құрамдас бөліктің келтіру уақыты жеке таңдалады және сапасына, көлеміне, бөлмедегі температура мен ылғалдылыққа байланысты болады. Анағұрлым нақты ақпаратты «Дайынау температурасы және ұзақтығы» тарауынан қараңыз.

Назар аударыңыз! Жұмыс істеудің максималды ұзақтығы 48 сағат құрайды. 48 сағат жұмыс істегеннен кейін құрылғыны сөндіріңіз және оның толықтай сууына мүмкіндік беріңіз (кемінде 2 сағат).

Температурасын орнату

Ыстық ауа ағыны өнімдерді тиімді келтіруді қамтамасыз етеді. Бұл құрылғы ауа ағынының

ҚАЗАҚША



температурасын теңшеуге мүмкіндік береді: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. Ауа ағынының температурасын белгілеу үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.


- (3) «t°» түймешігін басыңыз, дисплейде (5) температура көрсеткіштері жыпылықтайды.
- (6) «-/» түймешіктерімен ауа ағынының температурасын таңдаңыз.
- Теңшелімді сақтау үшін 5 секунд ішінде (3) «t°» түймешігін басыңыз, дисплейде температура көрсеткіштері үнемі жанып тұрады.

Ескерту: Егер бөліктер жұқа және кішкентай болса немесе кейбір секциялар (7) бос болса, төмен температураны белгілеңіз. Қалың және үлкен бөліктер үшін жоғары температураны белгілеңіз («Дайындау температурасы және ұзақтығы» тарауын қар.).

Таймерді теңшеу

Белгіленген уақыт аралығынан кейін құрылғыны сөндіретін таймерді теңшей аласыз. Жұмыс ұзақтығы 1-ден 12 сағатқа дейін сағатпен белгіленеді.

- Таймерді теңшеу үшін (4)  түймешігін басыңыз, дисплейде таймер көрсеткіштері жыпылықтай бастайды.
- «-/» (6) батырмаларымен жұмыс ұзақтығын орнатыңыз.
- Теңшелімдерді сақтау үшін 5 секунд ішінде (4)  түймешігін басыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған кезде дисплейде (5) белгіленген температура мен сағатпен жұмыстың қалған уақыты кезек-кезек көрсетіліп тұрады.

Ескертпе: Таймерді сөндіру үшін (2)  түймешігін екі рет басыңыз.

ҰСЫНЫСТАР

Тағамдық улануға және ішек ауруларына жол бермеу үшін төменде келтірілген ұсыныстарды қатаң сақтаңыз.

- Тағамдарды кептіруге дайындау алдында қолыңызды жақсылап жуыңыз.
- Жұмыс беттерін таза ұстаңыз;
- Секциялар (7) мен қақпақты (8) пайдаланып болған сайын бейтарап жуғыш заты қосылған жылы сумен жуыңыз;
- Егер сіздің қолыңызда кесілулер, жаралар болса, немесе сіз тері ауруларымен ауырсаңыз, тағамдарға қолыңызды тигізбеңіз.
- Тағамдардың дайындығын тексергенде, оларға қолыңызды тигізбеңіз, ал шанышқыны, асханалық қапақты немесе басқа құралдарды пайдаланыңыз.
- Кептіргішті пайдаланған уақытта үй жануарларын асханаға жібермеңіз.

Кептіруге арналған көкөністер мен жемістерді таңдау

- Жаңа жұлынған жемістер мен көкөністерді пайдаланыңыз.
- Тек піскен жемістер кептіруге жарамды, піспеген жемістерде бөтен дәм пайда болуы мүмкін.
- Пісіп кеткен жемістер кептіргеннен кейін өзінің түсін өзгертуі мүмкін.

- Барлық бүлінген жерлерін кесіп тастаңыз.
- Барлық көкөністер кептіруге жарамды емес, себебі жемістерге қарағанда олардың құрамында қант пен қышқылдар аз. Кейбір көкөністерді, мысалы, брокколи немесе спаржаны, кептіруге емес, мұздату ұсынылады.
- Көкөністер құрғақ және қатты болғанда, дайын болады.

Тағамдарды дайындау

- Тағамдарды жақсылап жуыңыз.
- Жемістерден сүйектерді және бүлінген бөліктерді жойыңыз.
- Қажет болғанда көкөністердің қалың қабығын жойыңыз. Егер көкөністерге балауыз жағылған болса, қабығын міндетті жойыңыз.
- Жемістердің сабақтарын жойыңыз.
- Көкөністерді немесе жемістерді тілімдерге немесе текшелерге тураңыз.
- Жидектерді немесе жүзімді тұтас кепітіріңіз.
- Жасыл-көкті немесе хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз.
- Тағамдардың дәмдік қасиеттерін жақсарту және сақталу мерзімін ұзарту үшін оларды алдын-ала өңденіңіз. Берілген қадам міндетті болып есептелмейді.
- Тағамдарды алдын-ала өңдеп және өңдемей кепітіріп көріңіз, сізге жарамды әдісті таңдаңыз.

Жемістерді алдын-ала өңдеу

- Жемістердің табиғи түсін сақтау үшін ананастың, лимонның, апельсиннің немесе лаймның шырынын пайдаланыңыз. Жеміс бөліктерін шырынға 2 минутқа салыңыз, содан кейін оларға кебуге уақыт беріңіз және секцияларға (7) кептіру үшін салыңыз.
- Жемістердің дәмін күшейту үшін кептіріліп жатқан жемістердің шырынын пайдаланыңыз (мысалы, алма шырынын алма үшін). Шырынның төрттен бір бөлігін екі стакан суға езіңіз, жемістерді ерітіндіге 2 сағатқа салып қойыңыз.
- Кейбір жемістер (құрма, жүзім, мүкжидек, алхоры) табиғи балауызбен қапталған. Балызды жою және кептіру процесін тездету үшін тағамдарды қайна жатқан суға 1-2 минутқа салыңыз.

Көкөністерді алдын-ала өңдеу

- Көкөністерді алдын-ала өңдеу кептіру және сақтау процесінде дәмнің өзгеруіне әкелетін ферменттерді жояды.
- Көкөністерді бұмен немесе микротолқынды пеште өңдеу қайнаған сумен өңлегеннен тиімдірек.
- Көкөністерді кептіргішті жрғағы табағына салыңыз және 2-3 минут жылытыңыз. Көкөністерді секцияларға (7) бірден салыңыз.
- Көкөністерді АЖЖ-пештерінде пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз және оған шамалы су қосыңыз. Ыдысты қақпақпен жабыңыз және оны микротолқынды пешке салыңыз. Сіздің АЖЖ-пешіңіздің нұсқаулығында көрсетілген пісіру уақытынан ¼ бөлігін белгілеңіз. Дайын тағамдарды секцияларға (7) салыңыз.

Дайындаудың ұсынылатын температурасы

Азық-түлік	Температура (°C)
Шөптер, көкшөптер	38
Нан қытырлақтары	48
Көкөністер	48, 58
Жемістер	58
Ет, Балық	68

Дайындау ұзақтығы

Көкөністер/жемістер	Алдын-ала өңдеу	Дайындаудың шамамен уақыты (Сағатпен)	Дайындау көрсеткіші
Жемістер, жидектер			
Өрік	Сүйегін жойыңыз, бөліктерге немесе дөңгелекшелерге бөліңіз	13-28	жұмсақ
Цитрус қабығы	Қабығын жұқа тілімдерге тураңыз	8-16	сынғыш
Ананастар	Тазалаңыз және сақиналарға немес текшелерге тураңыз	6-36	қатты
Банандар	Қабығын жойыңыз, қалыңдығы 2-4 мм дөңгелектерге тураңыз	6-8	қытырлақ
Шие	Сүйектерін кептіру ортасында жоюға болады	8-26	қатты
Жүзім	Тұтас	8-38	жұмсақ
Алмұрт	Қабығын жойыңыз және тілімдерге бөліңіз	8-30	жұмсақ
Інжір	Тұтас	6-26	қатты
Мүкжидек	Тұтас	6-26	жұмсақ
Шабдалы	Қақ бөліңіз, сүйектерін жойыңыз (сүйектерін дайындау процесінің ортасында жоюға болады)	10-34	жұмсақ
Алма	Қабығын және өзегін жойыңыз, тураңыз	6-8	жұмсақ
Көкөністер, шөптер, дәмдеуіштер			
Орамжапырақ	Тазалаңыз, сабағын жойыңыз, қалыңдығы 3 мм тілімдерге бөліңіз	6-14	қатты
Брюссель орамжарпырағы	Гүлдерін қақ бөліңіз	8-30	қытырлақ
Түсті орамжапырақ	Гүлдерін бөліңіз, бумен жұмсарғанға дейін өңдеңіз	6-16	қатты
Картоп	Тураңыз, 10 минутқа таяу бумен өңдеңіз	8-30	қытырлақ
Жуа	Сақиналарға тураңыз	8-14	қытырлақ
Сәбіз	Бумен өңдеңіз, Сақиналарға бөліңіз немесе ұсақтаңыз	8-14	қытырлақ
Қияр	Қабығын жойыңыз және қалыңдығы шамамен 1 см сақиналарға бөліңіз	6-18	қатты
Өткір бұрыш	Тұтас	8-14	қатты
Ақ желкен	Жапырақтарды сабқтармен бірге құрғату	3-7	қытырлақ
Қызандар	Удалите кожицу, нарежьте	8-24	қытырлақ
Ққызылша	Бумен өңдеп, турау	8-26	қытырлақ
Балдыркөк	Қалыңдығы 6 мм бөліктерге бөліңіз	6-14	қытырлақ
Қасқыржем	Қалыңдығы 2,5 мм бөліктерге тураңыз	6-14	қытырлақ

ҚАЗАҚША

Сарымсақ	Тазалаңыз және сақиналарға тураңыз	6-16	қытырлақ
Саумалдық	Қайнап тұрған суға салыңыз	6-16	қытырлақ
Саңырауқұлақтар	Тұтас немесе турап құрғатыңыз	2-8	қатты

- Туралған көкөкністерді қайнап жатқан суға салыңыз, 3-4 минуттан кейін оларды шығарыңыз, қағаз сүлгімен құрғатыңыз, содан кейін секцияларға (7) салыңыз.

Кептіру температурасы және ұзақтығы

Төменде келтірілген дайындау температурасы және ұзақтығы туралы мәліметер ұсыныстық сипатта болады, себебі әрбір құрамдас бөлікті кептірууақыты жеке таңдалады және тағамның сапасы мен көлеміне, соынмен қатар бөлмедегі температура мен салыстырмалы ылғалдылыққа байланысты болады.

Көкөністер мен жемістерге арналған кептіргішті игеру барысында сіз өзіңіз кептіру уақытын таңдай аласыз. Дайын жемістер жұмсақ, ылғалсыз болуы керек. Қатты кептірілген жемістер жаман сақталады және пайдалы заттары аз болады.

Кептірілген көкөністер қатты және снғыш болуы керек.

Ескерту: Егер сіз бір ретте тағамдарды кептіруге үлгермесеңіз, сіз кептіруеді сізге ыңғайлы уақытта жалғастыра аласыз. Бұл жағдайда кептіруге арналған секциялардағы (7) тағамдарды бөлме температурасына дейін салқындатыңыз, тағамдарды полиэтилен қаптарға немесе тағамдық контейнерлерге салыңыз және оларды тоңазытқыштың мұздату камерасына салыңыз.

Қосымша мүмкіндіктер

Шөптер, гүлдер, хош иістер

- Тәжірибеде барлық шөптер кептіруге жарамды.
- Хош иісті шөптерді сабақтарымен бірге кептіріңіз, кептіргеннен кейін жапырақтарды сабақтарынан бөліңіз.
- Шөптердің жақсы кептірілегіне көз жеткізіңіз, кері жағдайда шіру процесі бастала алады.
- Кептірілген гүлдерді хош иісті сашеларды құрау үшін пайдалануға болады.

Ет пен балықты кептіру

- Шикі немесе піскен ет немесе балықты кептіріңіз. Ет немесе балықты алдын-ала дайындау сіздің денсаулығыңызды сақтайды және міндетті болып есептеледі.
- Сүрленген ет немесе балықты бірінші немсе екінші тағамдарды дайындау үшін пайдалануға болады. Қабылдау алдында оларды суға немесе сорпаға 1 сағатқа салып қойыңыз.
- Кептіру үшін майсыз етті (мысалы, сиыр, құс) және жаңа ауланған балықты таңдаңыз.
- Балықты және етті алдын-ала тұздаңыз немесе пісіріңіз.

Тұздық дайындау әдісі:

- 0,5 стакан соя соусы
- 1 шай қасық туралған сарымсақ
- 2 ас қасық томат пастасы
- 1,25 шай қасық тұз
- 0,5 шай қасық ұнтақталған бұрыш

Сүрленген еті дайындау

Сиыр етін тарамдарда көлденең шағын бөліктерге тураңыз. Ет бөліктерін тұздыққа 3 сағатқа салып қойыңыз, содан кейін шығарыңыз және құрғатыңыз. Бөліктерді кептіруге арналған секцияларға салыңыз, 2-8 сағат бойы (немесе дайын болғанға дейін) кептіріңіз. Сүрленген етті бөлме температурасында 2 аптадан асырмай сақтаңыз, тоңазытқышта – 3 айдан асырмай.

Сүрленген балықты дайындау

Сүрленге балықты дайындау үшін мұздатылған балықты пайдаланбаңыз. Сүйектерін жойыңыз, балықты бөліктерге бөліңіз. Балықты тұз ерітіндісіне (жарты стакан тұз 1 литр суға) салыңыз және 30 минутқа тоңазытқышқа салыңыз, балық бөлітерін шығарыңыз және құрғатыңыз. Балық бөліктерін тиабаққа салыңыз тұз бен дәмдеуіштерді (1 шай қасық тұз 1 кг балыққа) себіңіз. Табақты жабыңыз және тоңазытқышқа 6 сағатқа салыңыз.

Балық бөліктерін кептіруге арналған секцияларға (7) салыңыз және сөл бөлінбегенге дейін кептіріңіз. Балықты тоңазытқышта 3 айдан артық сақтамаңыз.

Дайын балықты немесе етті кептіру

Балықты немесе етті алдын-ала пісіріп алыңыз. Майын кесіп алыңыз, текшелерге тураңыз. Дайын болғанға дейін кептіріңіз. Тығыз орауда бөлме температурасында 2 аптадан артық емес, тоңазытқышта - 3 айдан артық емес сақтаңыз.


Тағамдарды сақтау

Кептірілген тағамдарды дұрыс ораусақтау мезімін ұзартады.

- Тағамдарға толық салқындауға уақыт беріңіз, содан кейін оларды тығыз пластик қаптарға салыңыз. Өнімдерді вакуумдық қаптамада сақтау ең жақсы нәтижеге қол жеткізеді.
- Кептірілген тағамдар сақталатын тағамдық контейнерлерде немесе қаптарда тағамның атауын және кептіру уақытын жазып қойыңыз.
- Өнімдердің бұзылуын болдырмау үшін бір апта кептіргеннен кейін және жүйелі түрде кептірілген өнім салынған қаптамаларда ылғал жиналмағанын тексеріп отырыңыз. Ылғал табылса, тағамдарды қайталап құрғатыңыз.

- Тағамдарды қараңғы салқын жерде сақтаңыз. Кепітірілген тағамдарды сақтаудың оптималды температурасы +15°C-ден аспауы керек. Кепітірілген тағамдарды сақтау үшін тоңазытқыштың тоңазытатын немесе мұздататын бөлігін пайдаланыңыз.
- Көкөкністерге қарағанда, жемістердің қант пен қышқылдары көбірек, сондықтан кептіруге және сақтауға анағұрлым жарамдырақ. Кепітірілген жемітсередің күйін үнемі тексеріп тұрыңыз.
- Кепітірілген жемістерді, көкөністерді, жасыл-көкті, дәрілік шөптерді, жаңғақтарды және анн қытырлақтарын тоңазытқышта/мұздатқышта 1 жылдан асырмай сақтаңыз.

Тазалау және күтім

- (2)  түймешігін басыңыз, 1 минут ішінде суық ауа ағыны қыздырғыш шиыршығын салқындатады, содан кейін құрылғы сөнеді. Желілік сым айырын электрлік розеткадан суырып, құрылғыны суытыңыз.
- Секцияларды (7) және қақпақты (8) бейтарап жуғыш заты бар жылы сумен жуыңыз, құрғатыңыз.
- Тазалау үшін қажайтын жуғыш заттарды және еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Корпусты (1) жұмсақ, аздап дымқыл матамен сүртіңіз, содан соң құрғатып сүртіңіз.
- Корпусты (1) суға немесе кез-келген сұйықтықарға салмаңыз. Аспап корпусының желдетіс саңылауларына судың тиюіне жол бермеңіз.

Сақтау

- Құрылғыны сақтауға жинамас бұрын оның тазалауын іске асырыңыз.
- Құрылғыны құрғақ, салқын, балалардың қолдары жетпейтін жерде сақтаңыз.

Жеткізу жинағы

Корпус – 1 дн.
Кептіруге арналған секциялар – 5 дн.
Қақпақ – 1 дн.
Пайдалану бойынша нұсқаулық – 1 дн.

Техникалық сипаттары

Электрқорегі: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Қуаты: 400 Вт

Өндіруші алдын ала ескертусіз құрылғы сипаттамаларын өзгертуге құқылы болады

Құралдың қызмет ету мерзімі – 3 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.





УКРАЇНЬСКА

СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Сушарка дозволяє заготовлювати овочі та фрукти без використання консервантів з мінімальною втратою корисних речовин. Пристрій також дозволяє сушити лікарські рослини, пряні трави, квітки і т.ін.

Опис

1. Корпус
2. Кнопка вмк./вимк. 
3. Кнопка переходу до налаштування температури «t°»
4. Кнопка таймера 
5. Дисплей
6. Кнопки налаштування параметрів
7. Секції для сушіння
8. Кришка

УВАГА!

- Не використовуйте та не зберігайте пристрій поблизу ємностей з водою, у безпосередній близькості від кухонної раковини, у сирих підвальних приміщеннях або поряд з басейном. Забороняється занурювати пристрій у воду або будь-яку іншу рідину.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації пристрою уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання як довідковий матеріал.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Використовуйте тільки ті деталі, які входять в комплект постачання.
- Не занурюйте мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не торкайтеся корпусу приладу і вилки мережевого шнура **мокрими руками**.
- **Встановлюйте пристрій на рівну теплостійку стійку поверхню, далеко від джерел тепла, вологи і прямого сонячного світла.**
- Не вмикайте прилад в місцях, де розпилюються аерозолі або використовуються легкозаймисті рідини.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Перед експлуатацією пристрою рекомендується розмотати мережевий шнур на всю його довжину.
- Мережевий шнур не має:
 - стикатися з гарячими предметами,
 - протягуватися через гострі кромки.
- Періодично перевіряйте стан ізоляції мережевого шнура.
- Забороняється використовувати пристрій за наявності пошкоджень мережевої вилки або

електричного шнура, якщо він працює з переміщеннями, а також після падіння пристрою. З усіх питань ремонту звертайтеся до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.

- Виймаючи вилку мережевого шнура з електричної розетки, не тягніть за шнур, а тримайтеся за вилку.
- Не торкайтеся вилки мережевого шнура мокрими руками.
- Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- **Час безперервної роботи не має перевищувати 48 годин. Після закінчення 48 годин роботи вимкніть пристрій, вимкніть його з електричної мережі і дайте приладу остигнути протягом 2 годин.**
- **Не залишайте працюючий прилад без нагляду. Вимикайте пристрій перед чищенням або якщо ви ним не користуєтесь.**
- **Якщо прилад упав у воду, негайно вийміть мережеву вилку з розетки, тільки після цього можна дістати прилад із води.**
- Не допускайте потрапляння води в вентиляційні отвори приладу.
- Забороняється використовувати сушарку без верхньої кришки, під час роботи приладу не знімайте кришку на тривалий час.
- Якщо ви зняли кришку, щоб проконтролювати процес сушіння, то дотримуйтеся обережності, не розташовуйте обличчя та інші відкриті ділянки тіла над секціями для сушіння.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь пристрою.
- Секції для сушіння під час роботи нагріваються. Перед зняттям дайте їм охолонути.
- Не вставляйте сторонні предмети в будь-які отвори корпусу приладу.
- Регулярно робіть чищення пристрою.
- Не дозволяйте дітям торкатися корпусу приладу і мережевого шнура під час роботи.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми молодше 8 років.
- Цей пристрій не призначений для використання людьми з фізичними, нервовими, психічними порушеннями або без достатнього досвіду і знань, включаючи дітей старше 8 років. Використання приладу такими особами допускається лише у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом особи, що відповідає за їх безпеку, за умови, що їм були дані відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і тих небезпеках, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Здійсніть нагляд за дітьми, щоб не допустити використання приладу як іграшки.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, що використовуються як упаковка, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Загроза задухи!**

- Вимикаючи пристрій від електромережі, ніколи не смикайте за мережевий шнур, візьміться за мережеву вилку і акуратно витягніть її з електричної розетки.
- Перевозьте пристрій лише в заводській упаковці.
- Зберігайте пристрій у місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Після транспортування або зберігання пристрою в холодних (зимових) умовах необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Повністю розпакуйте пристрій та видаліть будь-які наклейки, що заважають роботі пристрою.
- Перевірте цілісність пристрою, за наявності пошкоджень не користуйтеся пристроєм.
- Перед вмиканням переконайтеся в тому, що напруга електричної мережі відповідає робочій напрузі пристрою.
- Промийте секції для сушіння (7) і кришку (8) теплою водою з нейтральним миючим засобом, ретельно просушіть.
- Корпус (1) протріть вологою тканиною, потім витріть досуха.

Увага! Забороняється занурювати корпус (1) у воду або в будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

Примітка: При першому використанні можливе з'явлення стороннього запаху та невеликої кількості від нагрівального елемента, це допустимо.

Закладення продуктів

- Продукти для сушіння промийте, просушіть паперовим рушником та поріжте на невеликі шматочки.
- Розкладіть продукти на секціях (7) так, щоб забезпечити вільний прохід гарячого повітря між шматочками. Пам'ятайте, що потік гарячого повітря має вільно циркулювати у секціях.
- Нижню секцію (7) установіть на корпус (1) так, щоб виступи на корпусі не збіглися з пазами секції.
- Установіть секції (7) одну на одну. Відстань між секціями можна регулювати. Щоб установити секції близько друг до друга, вставте виступи нижньої секції у пази верхньої секції. Щоб установити секції далі друг від друга, трохи поверніть верхню секцію так, щоб її пази не збіглися з виступами нижньої секції.
- Накрийте секції (7) кришкою (8).




Примітки:

Встановлюйте всі секції, навіть якщо деякі з них не заповнені. Продукти розкладайте на нижніх

секціях, порожні секції установлюйте зверху. Секцію з самими маленькими отворами можна використовувати для сушіння ягід.

Сушарка працює за принципом природної конвекції повітря, тому інгредієнти, розташовані на нижніх секціях, схильні до дії гарячішого і сухішого повітря і висихають швидше. Для забезпечення найкращих результатів рекомендується укладати вологіші інгредієнти на нижні секції і періодично міняти нижні і верхні секції місцями. Перш ніж поміняти секції місцями, вимкніть пристрій.

Вмикання/вимкнення пристрою

- Вставте вилку мережевого шнура в електричну розетку.
- Увімкніть пристрій, натиснувши на кнопку (2) . На дисплеї (5) з'являться показання температури повітряного потоку, будуть світитися індикатори (2)  та (3) «t».
- Щоб вимкнути пристрій, натисніть на кнопку (2) . На дисплеї (5) з'явиться символ «OF», протягом 1 хвилини потік холодного повітря буде охолоджувати спіраль нагрівника, потім пристрій вимкнеться.
- Дайте пристрою і висушеним інгредієнтам остигнути.
- Розфасуйте готові інгредієнти у пакети або банки та приберіть на зберігання (див. розділ «Зберігання продуктів»)

Примітки:

Кожну годину перевіряйте продукти на готовність. Якщо продукти сушаться нерівномірно, ви можете перевернути інгредієнти або поміняти місцями секції (7) для рівномірнішого сушіння.

Час сушіння кожного інгредієнта підбирається експериментально і залежить від якості, розміру, температури і відносної вологості в приміщенні. Докладнішу інформацію дивитися в розділі «Температура та тривалість приготування».

Увага! Максимальна тривалість роботи – 48 годин. Після 48 годин роботи вимкніть пристрій та дайте йому повністю остигнути (мінімум 2 години).

Установлення температури

Потік гарячого повітря забезпечує ефективне сушіння продуктів. Даний пристрій дозволяє настроїти температуру повітряного потоку: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. Щоб установити температуру повітряного потоку, дотримуйтеся наступних рекомендацій.

- Натисніть на кнопку (3) «t», показання температури на дисплеї (5) будуть блимати.
- Кнопками (6) «-/» установіть температуру повітряного потоку.
- Протягом 5 секунд натисніть на кнопку (3) «t» для збереження настройок, показання температури на дисплеї будуть світитися постійно.



Примітка: Установіть низьку температуру,


УКРАЇНЬСКА

якщо шматочки тонкі та маленькі або якщо деякі секції (7) порожні. Для товстих та великих шматочків установіть високу температуру (див. розділ «Температура та тривалість приготування»).

Настроювання таймера

Ви можете настроїти таймер, який вимкне пристрій після закінчення заданого відтинка часу. Тривалість роботи установлюється в годинах від 1 до 12 годин.

- Щоб настроїти таймер, натисніть на кнопку (4)  , показання таймера на дисплеї будуть блимати.
- Кнопками (6) «-/+» установіть тривалість роботи.
- Протягом 5 секунд натисніть на кнопку (4)  для збереження настройок.
- Під час роботи на дисплеї (5) будуть поперемінно відображатися встановлена температура та залишившийся час роботи в годинах.

Примітка: Щоб вимкнути таймер, натисніть на кнопку (2)  два рази.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

Щоб уникнути харчових отруєнь і кишкових захворювань дотримуйтеся наступних рекомендацій.

- Ретельно мийте руки перед підготуванням продуктів до сушіння.
- Дотримуйтеся чистоти робочих поверхонь.
- Секції (7) і кришку (8) промивайте теплою водою з нейтральним миючим засобом після кожного використання сушарки.
- Не торкайтеся продуктів руками, якщо у вас на руках є порізи, ранки або якщо ви страждаєте шкірними захворюваннями.
- Перевіряючи, чи готові продукти, не торкайтеся їх руками, а використовуйте для цього вилку, кухонну лопатку або інші приладдя.
- Під час використання сушарки не допускайте домашніх тварин на кухню.

Вибір овочів і фруктів для сушіння

- Використовуйте тільки свіжі фрукти або овочі.
- Лише сплілі фрукти придатні для сушіння, несплілі плоди можуть отримати сторонній присмак.
- Перезрілі фрукти можуть змінити свій колір після сушіння.
- Вирізуйте будь-які зіпсовані місця.
- Не всі овочі придатні для сушіння, так як на відміну від фруктів вони містять меншу кількість цукрів і кислот. Деякі овочі, наприклад, броколі і спаржу, рекомендується не сушити, а заморозувати.
- Овочі готові, якщо вони стали сухими та твердими.

Підготування продуктів

- Ретельно промийте продукти.
- Видаліть у фруктів кісточки та ушкоджені частини.
- При необхідності видаліть з овочів товсту шкурку. Обов'язково зрізуйте шкірку, якщо овочі покриті воском.

- Видаліть плодоніжки у фруктів.
- Поріжте овочі або фрукти скибочками або кубиками.
- Ягоди або виноград можна сушити цілком.
- Зелень або пряні трави сушать разом зі стеблами.
- Щоб поліпшити смакові якості продуктів і збільшити термін їх зберігання, попереду обробіть їх перед сушінням. Даний крок не є обов'язковим.
- Спробуйте сушити продукти з попереднім обробленням і без нього і вирішіть, який спосіб приготування личить саме вам.

Попереднє оброблення фруктів

- Для збереження природного кольору фруктів використовуйте сік ананаса, лимона, апельсина або лайму. Опустіть шматочки фруктів в сік на 2 хвилини, потім дайте їм обсохнути і викладіть на секції (7).
- Для підсилення смаку фруктів використовуйте натуральний сік з тих фруктів, які піддаються сушінню (наприклад, яблучний сік для яблук). Четверть стакану натурального соку розведіть в двох стаканах води, замочіть фрукти в розчині на 2 години.
- Деякі фрукти покриті захисним шаром натурального воску (фініки, виноград, журавлина, сливи тощо). Щоб видалити віск та прискорити процес сушіння, опустіть продукти у киплячу воду на 1-2 хвилини.

Попереднє оброблення овочів

Попереднє оброблення овочів руйнує ферменти, які викликають зміну смаку в процесі сушіння та зберігання.

Оброблення паром або в мікрохвильовій печі краще оброблення окропом.

- Покладіть овочі на верхній лоток сушарки і прогрійте їх протягом 2-3 хвилин. Зразу перекаладіть овочі на секції (7).
- Покладіть овочі в відповідну ємність для використання у НВЧ-печах та додайте до неї невелику кількість води. Закрийте ємність кришкою і помістіть її в мікрохвильову піч. Установіть час, який складає 1/4 від тривалості варіння, вказаної в інструкції до вашої НВЧ-печі. Готові овочі перекаладіть на секції (7).
- Опустіть порізані овочі у киплячу воду, через 3-4 хвилини дістаньте їх, обсушіть паперовим рушником, потім розкладіть на секціях (7).

Температура та тривалість приготування

Приведені нижче дані про температуру та тривалість приготування носять рекомендаційний характер, оскільки час сушіння кожного інгредієнта підбирається експериментально і залежить від якості і розміру продуктів, а також від температури і відносної вологості в приміщенні.

У міру освоєння сушарки для овочів і фруктів ви самі зможете підібрати бажаний час сушіння.

Готові фрукти мають бути м'якими, без вологи. Пересушені фрукти гірше зберігаються і містять менше живильних речовин.

Овочі мають бути твердими та ламкими.

Примітка: Якщо ви не встигли висушити продукти за одним разом, ви можете продовжити сушіння в зручний для вас час. У цьому разі остудіть продукти у секціях (7) до кімнатної температури, перекладіть продукти у поліетиленові пакети або харчові контейнери та помістіть їх в морозильну камеру холодильника.

Додаткові можливості

Трави, квіти, прянощі

- Практично будь-які трави придатні для сушіння.
- Сушіть пряні трави разом із стеблами, після сушіння від'єднайте листя від стебел.
- Переконайтеся у тому, що трави добре висушені, інакше може початися процес гниття.
- Висушені квіти можна використовувати для складання ароматних саше.

Сушіння м'яса і риби

- Сушіть сире або приготоване м'ясо або рибу. Попереднє підготування м'яса або риби зберігає ваше здоров'я та є обов'язковим.
- В'ялене м'ясо або рибу можна використовувати для приготування перших та других страв. Перед споживанням замочіть їх у воді або бульйоні на 1 годину.
- Вибирайте для сушіння тільки пісне м'ясо без жиру (наприклад, яловичину, птицю) і лише свіжу рибу.
- Рибу і м'ясо заздалегідь замаринуйте або відваріть.

Рецепт маринаду:

0,5 стакана соєового соусу
1 чайна ложка нарізаного часнику
2 столових ложки томатної пасти
1,25 чайної ложки солі
0,5 чайної ложки меленого перцю

Приготування в'яленого м'яса

Яловичину поріжте поперек волокон на тонкі невеликі шматочки. Покладіть скибочки м'яса у маринад на 3 години, потім витягніть і обсушіть. Розкладіть шматочки на секції для сушіння, сушіть протягом 2-8 годин (або до готовності). В'ялене м'ясо зберігайте в герметичній упаковці при кімнатній температурі не більше 2 тижнів, в холодильнику – не більше 3 місяців.

Приготування в'яленої риби

Для приготування в'яленої риби не використовуйте заморожену рибу. Видаліть кістки, поріжте рибу на шматочки. Помістіть рибу у розчин солі (півсклянки солі на 1 літр води) та на 30 хвилин поставте в

холодильник, витягніть шматочки риби і обсушіть. Покладіть шматочки риби на блюдо і посипте сіллю з приправами (1 чайна ложка солі на 1 кг риби). Закрийте блюдо і поставте в холодильник на 6 годин. Шматочки риби викладіть в секції для сушіння і (7) сушіть до тих пір, поки не перестане виділятися сік. Зберігайте рибу в холодильнику не більше 3 місяців.

Сушіння готової риби або м'яса


Заздалегідь відваріть рибу або м'ясо. Видаліть жир, поріжте кубиками. Сушіть до готовності. Зберігайте в герметичній упаковці при кімнатній температурі не більше 2 тижнів, в холодильнику – не більше 3 місяців.

Зберігання продуктів

Правильне упакування сушених продуктів збільшує термін зберігання.

- Дайте продуктам повністю остигнути після сушіння, потім помістіть їх в герметичні пластикові пакети. Найкращий результат дає зберігання продуктів у вакуумній упаковці.
- На харчових контейнерах та пакетах, у яких будуть зберігатися висушені продукти, зробіть позначку з назвою продукту та поставте дату сушіння.
- Щоб запобігти псуванню продуктів, через тиждень після сушіння та періодично перевіряйте, чи не утворилася волога в упаковках з сушеними продуктами. Виявивши вологу, повторно висушіть продукти.
- Зберігаєте продукти в темному прохолодному місці. Оптимальна температура для зберігання зберігання - не вище +15°C. Для зберігання сушених продуктів використовуйте холодильне або морозильне відділення холодильника.
- В порівнянні з овочами фрукти містять більше цукру і кислот, тому вони придатніші для сушіння і зберігання. Регулярно перевіряйте стан сушених продуктів.
- Зберігайте сушені фрукти, овочі, зелень, лікарські трави, горіхи та сухарі у холодильнику/морозильнику не більш 1 року.

Чистення та догляд

- Натисніть на кнопку (2) , протягом 1 хвилини потік холодного повітря буде охолоджувати спіраль нагрівника, потім пристрій вимкнеться. Витягніть вилку мережевого шнура з електричної розетки і дайте пристрою остигнути.
- Промийте секції (7) і кришку (8) теплою водою з нейтральним миючим засобом, просушіть.
- Забороняється використовувати для чистення пристрою абразивні миючі засоби або розчинники.
- Корпус (1) протріть м'якою, злегка вологою тканиною, потім витріть досуха.
- Не занурюйте корпус (1) у воду або будь-які інші рідини. Не допускайте потрапляння води у вентиляційні отвори корпусу.

УКРАЇНЬСКА

Рекомендована температура приготування

Продукти	Температура (°C)
Трави, зелень	38
Сухарики з хліба	48
Овочі	48, 58
Фрукти	58
М'ясо, риба	68

Тривалість приготування

Овочі/фрукти	Попереднє оброблення	Приблизний час приготування (у годинах)	Показник готовності
	Фрукти, ягоди		
Абрикоси	Видалити кісточку, нарізати шматочками або кружками	13-28	м'який
Цедра цитрусових	Нарізати шкурку тонкими смужками	8-16	ламкий
Ананаси	Почистити і нарізати кільцями або кубиками	6-36	твердий
Банани	Видалити шкірку, нарізати кружками товщиною 2-4 мм	6-8	хрумкий
Вишня	Кісточки можна видалити в середині сушіння	8-26	твердий
Виноград	Цілком	8-38	м'який
Груші	Видалити шкурку і наріжте скибочками	8-30	м'який
Інжир	Цілком	6-26	твердий
Журавлина	Цілком	6-26	м'який
Персики	Розрізати на половинки, видалити кісточки (можна видалити кісточку в середині процесу приготування)	10-34	м'який
Яблука	Видалити шкірку і серцевину, нарізувати	6-8	м'який
Овочі, трави, приправи			
Капуста	Очистити, видалити качан, нарізати смужками шириною 3 мм	6-14	твердий
Брюсельська капуста	Розрізати суцвіття навпіл	8-30	хрумкий
Цвітна капуста	Розділити на суцвіття, обробити парою до розм'якшення	6-16	твердий
Картопля	Нарізувати, обробити паром близько 10 хвилин	8-30	хрумкий
Цибуля	Нарізувати кільцями	8-14	хрумкий
Морква	Обробити парою, нарізати кільцями або натерти	8-14	хрумкий
Огірки	Видалити шкірку і нарізати кільцями товщиною близько 1 см	6-18	твердий
Гострий перець	Цілком	8-14	твердий
Петрушка	Сушити листя разом із стеблами	3-7	хрумкий
Помідори	Видалити шкурку, наріжте	8-24	хрумкий
Буяк	Обробити парою, нарізати	8-26	хрумкий

УКРАЇНЬСКА

Селера	Нарізати шматочками товщиною 6 мм	6-14	хрумкий
Спаржа	Наріжте на шматочки товщиною 2,5 мм	6-14	хрумкий
Часник	Почистіть і наріжте кільцями	6-16	хрумкий
Шпинат	Опустити в киплячу воду	6-16	хрумкий
Гриби	Сушіть цілком або поріжте	2-8	твердий

Зберігання

- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, зробіть чищення пристрою.
- Зберігайте пристрій в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

Комплект постачання

Корпус – 1 шт.
Секції для сушіння – 5 шт.
Кришка – 1 шт.
Інструкція з експлуатації – 1 шт.

Технічні характеристики

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потужність: 400 Вт

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики пристроїв без попереднього повідомлення

Термін служби приладу – 3 роки

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.





Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.

БЕЛАРУСКАЯ

СУШЫЛКА ДЛЯ ГАРОДНІНЫ І САДАВІНЫ

Сушылка дазваляе загатоўваць гародніну і садавіну без выкарыстання кансервантаў з мінімальнай стратай карысных рэчываў. Можна таксама сушыць лекавыя расліны, рэзкія травы, кветкі і да т.п.

Апісанне

1. Корпус
2. Кнопка ўкл./выкл. 
3. Кнопка пераходу да настройкі тэмпературы «t°»
4. Кнопка таймера 
5. Дысплей
6. Кнопкі настройкі параметраў
7. Секцыі для сушкі
8. Вечка

ЎВАГА!

- Не выкарыстоўвайце і не захоўвайце прыладу зблізка ёмістасцяў з вадой, у непасрэднай блізкасці ад кухоннай ракавіны, у сырых падвальных памяшканнях ці побач з басейнам. Забараняецца апускаць прыладу ў ваду або любую іншую вадкасць.

МЕРЫ БЯСПЕКІ

Перад пачаткам эксплуатацыі прылады ўважліва прачытайце дадзеную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычынці шкоду карыстачу ці яго маёмасці.

- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Выкарыстоўвайце толькі тыя дэталі, якія ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Не апускайце сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці.
- Не дакранаўцеся да корпуса прыбора і да вілкі сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Усталёўвайце прыладу на цэплаўстойлівай роўнай ўстойлівай паверхні, удалечыні ад крыніц цяпла, вільгаці і прамога сонечнага святла.
- Не ўключайце прыбор у месцах, дзе распыляюцца аэразолі ці выкарыстоўваюцца лёгкаўзгаральныя вадкасці.
- Не выкарыстоўвайце прыладу па-за памяшканнямі.
- Перад эксплуатацыяй прылады рэкамендуецца размятаць сеткавы шнур на ўсю яго даўжыню.
- Сеткавы шнур не павінен:
 - датыкацца з гарачымі прадметамі,
 - працягвацца праз вострыя беражкі.
- Перыядычна правярайце стан ізаляцыі сеткавага шнура.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу пры наяўнасці пашкоджанняў сеткавай вілкі ці электрычнага шнура, калі яна працуе з перабоямі, а таксама пасля падзення прылады. Па ўсіх пытаннях рамонт звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- Вымаючы вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі, не цягніце за шнур, а трымайцеся за вілку.

- Не датыкайцеся да вілкі сеткавага шнура мокрымі рукамі.
- Ніколі не пакідайце прыбор без нагляду.
- **Час бесперапыннай працы не павінен перавышаць 48 гадзін. Па заканчэнні 48 гадзін працы выключыце прыладу, адключыце яе ад электрычнай сеткі і дайце прыбору астыць на працягу 2 гадзін.**
- **Не пакідайце працавальны прыбор без нагляду. Адключайце прыладу перад чысткай, а таксама калі вы ёй не карыстаецеся.**
- **Калі прылада звалілася ў ваду, неадкладна выміце сеткавую вілку з разеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць прыладу з вады.**
- Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны прылады.
- Забараняецца выкарыстоўваць сушылку без верхняга вечка, падчас працы прыбора не здымайце вечка на працяглы час.
- Калі вы знялі вечка, каб праантраляваць працэс сушкі, то выконвайце асцярожна і не размяшчайце асоба або іншыя адкрытыя ўчасткі цела над секцыямі для сушкі.
- Не датыкайцеся да гарачых паверхняў прылады.
- Секцыі для сушкі падчас працы награвваюцца. Перад здыманнем дайце ім астыць.
- Не ўстаўляйце староннія прадметы ў любыя адтуліны корпуса прыбора.
- Рэгулярна праводзьце чыстку прыбора.
- Не дазваляйце дзецям дакранацца да корпуса прыбора і сеткавага шнура падчас працы.
- Дадазена прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі, малодшымі за 8 гадоў.
- Дадазены прыбор не прызначаны для выкарыстання людзьмі з фізічнымі, нервовымі, псіхічнымі парушэннямі ці без дастатковага досведу і ведаў, уключаючы дзяцей, старэйшых за 8 гадоў. Выкарыстанне прыбора такімі асобамі магчыма, толькі калі яны знаходзяцца пад наглядам асобы, якая адказвае за іх бяспеку, а таксама, калі ім былі дадзены адпаведныя і зразумелыя інструкцыі аб бяспечным выкарыстанні прылады і тых небяспехах, якія могуць узнікнуць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Ажыццяўляйцегляд за дзецьмі, каб не дапусціць выкарыстання прыбора ў якасці цацкі.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакамі ці ўпакованай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Адключваючы прыладу ад электрасеткі, ніколі не тузаіце за сеткавы шнур, вазьміцеся за сеткавую вілку і акуратна выцягніце яе з электрычнай разеткі.
- Перавосьце прыладу толькі ў заводскай упакоўцы.
- Захоўвайце прыладу ў месцах, недаступных для дзяцей і людзей з абмежаванымі магчымасцямі.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ БЫТОВОГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Пасля транспартавання ці захоўвання прылады ў

халодных (зімніх) умовах неабходна вытрымаць яе пры хатняй тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Цалкам распакуйце прыладу і зніміце любыя наклейкі, якія замяняюць працы прылады.
- Праверце цэласнасць прылады, пры наяўнасці пашкоджанняў не карыстайцеся прыладай.
- Перад уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае працоўнаму напружанню прылады.
- Прамыйце секцыі для сушкі (7) і вешка (8) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, старанна прасушыце.
- Корпус (1) пратрыце вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.

Увага! Забараняецца апускаць корпус (1) ў вадку ці ў любыя іншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны корпуса.

ВЫКАРЫСТАННЕ ПРЫЛАДЫ

Нататка: Пры першым выкарыстанні магчыма з'яўленне старонняга паху ад награвальнага элемента, гэта дапушчальна.

Закладка прадуктаў

- Прадукты для сушкі прамыйце, прасушыце папяровым ручніком і парэжце на невялікія кавалачкі.
- Раскладзіце прадукты на секцыях (7) так, каб забяспечыць вольны праход гарачага паветра паміж кавалачкамі. Памятаеце, што гарчае паветра павінен вольна цыркуляваць у секцыях.
- Ніжнюю секцыю (7) ўстанавіце на корпус (1) так, каб выступы на корпусе не супадалі з пазамі секцыі.
- Усталюйце секцыі (7) адну на адну. Адлегласць паміж секцыямі можна рэгуляваць. Каб устанавіць секцыі блізка адзін да аднаго, устаўце выступы ніжняй секцыі ў пазы верхняй секцыі. Каб устанавіць секцыі далей адзін ад аднаго, трошкі павярніце верхнюю секцыю так, каб яе пазы не супалі з выступамі ніжняй секцыі.
- Накрыйце секцыі (7) вешкам (8).

Заўвагі:




Усталёўвайце ўсе секцыі, нават калі некаторыя з іх не запоўненыя. Прадукты раскладвайце на ніжніх секцыях, пустыя секцыі ўстанаўлівайце зверху.

Секцыю з самымі маленькімі адтулінамі можна выкарыстоўваць для сушкі ягад.

Сушылка працуе па прынцыпе прымусовай канвекцыі паветра, таму інгрэдыенты, якія размешчаны на ніжніх секцыях, падвержаны да ўздзеянню больш гарачага і сухога паветра і высыхаюць хутчэй. Для забеспячэння найлепшых вынікаў сушкі рэкамендуецца ўкладваць больш вільготныя інгрэдыенты на ніжнія секцыі і перыядычна змяняць ніжнія і верхнія секцыі месцамі. Перш чым памяняць секцыі месцамі, выключыце прыладу.

Уключэнне/выключэння прылады

- Устаўце вілку сеткавага шнура ў электрычную разетку.

- Уключыце прыладу, націснуўшы на кнопку (2) . На дысплеі (5) з'явіцца сведчанні тэмпературы паветранага патоку, будучь гарэць індыкатары кнопак (2)  і (3) «t».
- Каб адключыць прыладу, націсніце на кнопку (2) . На дысплеі (5) з'явіцца знак «OF», на працягу 1 хвіліны паток халоднага паветра будзе астуджаць спіраль награвальніка, затым прылада выключыцца.
- Дайце прыладзе і высушаным інгрэдыентаў астыць.
- Расфасуйце гатовыя інгрэдыенты ў пакеты або банкі і прыбярэйце іх на захоўванне (гл. частку «Захоўванне прадуктаў»).

Заўвагі:

Кожную гадзіну правярайце прадукты на гатоўнасць. Калі прадукты сушацца нераўнамерна, вы можаце перавярнуць інгрэдыенты або памяняць месцамі секцыі (7) для больш раўнамернай сушкі.

Час сушкі кожнага інгрэдыента падбіраецца эксперыментальна і залежыць ад якасці і памеру прадуктаў, тэмпературы і адноснай вільготнасці ў памяшканні. Падрабязную інфармацыю глядзіце ў частцы «Тэмпература і працягласць прыгатавання».

Увага! Максимальная працягласць працы складае 48 гадзін. Пасля 48 гадзін працы выключыце прыладу і дайце ёй цалкам астыць (мінімум 2 гадзіны).

Устаноўка тэмпературы



Паток гарачага паветра забяспечвае эфектыўную сушку прадуктаў. Дадзеная прылада дазваляе настроіць тэмпературу паветранага патоку: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. Каб устанавіць тэмпературу паветранага патоку, прытрымлівайцеся наступных рэкамендацый.

- Націсніце на кнопку (3) «t», сведчанні тэмпературы на дысплеі (5) будуць міргаць.
- Кнопкамі (6) «-/» выбярэйце тэмпературу паветранага патоку.
- На працягу 5 секунд націсніце на кнопку (3) «t» для захавання настроек, сведчанні тэмпературы на дысплеі будуць гарэць увесь час.

Нататка: Усталюйце нізкую тэмпературу, калі кавалачкі тонкія і маленькія або калі некаторыя секцыі (7) пустыя. Для тоўстых і вялікіх кавалачкаў ўсталюйце высокую тэмпературу (гл. частку «Тэмпература і працягласць прыгатавання»).

Настройка таймера

Вы можаце настроіць таймер, які адключыць прыладу па заканчэнні зададзенага прамежку часу. Працягласць працы ўстанаўліваецца ў гадзінах ад 1 да 12 гадзін.

- Каб настроіць таймер, націсніце на кнопку (4) , сведчанні таймера на дысплеі будуць міргаць.
- Кнопкамі (6) «-/» устанавіце працягласць працы.
- На працягу 5 секунд націсніце на кнопку (4)  для захавання настроек.
- Падчас працы на дысплеі (5) будуць папераменна адлюстроўвацца ўстаноўленыя тэмпература і час працы, які застаўся, у гадзінах.

БЕЛАРУСКАЯ

Заўвага: Каб адключыць таймер, націсніце на кнопку (2)  два разы.

РЭКАМЕНДАЦЫ

Каб пазбегнуць харчовых атручванняў або кішачных захворванняў выконвайце ніжэй прапісаныя рэкамендацыі.

- Старанна вымыйце рукі перад падрыхтоўкай прадуктаў да сушкі.
- Выконвайце чысціню працоўных паверхностей.
- После кожнага выкарыстання сушылькі прамывайце секцыі (7) і вэчка (8) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродствам.
- Не дакранайцеся прадуктаў рукамі, калі ў вас на руках маюцца парэзы, язва, або калі вы пакутуеце скурнымі захворваннямі.
- Правяраючы, ці гатовыя прадукты, не дакранайцеся іх рукамі, а выкарыстоўвайце для гэтага відэлец, кухонную лопатку або іншыя прыстасаванні.
- Не дапушчайце хатніх жывёл на кухню падчас выкарыстання сушылькі.

Выбар гародніны і садавіны для сушкі

- Выкарыстоўвайце толькі свежую гародніну ці садавіну.
- Толькі саспелыя садавіна прыдатна для сушкі, неспелыя плён могуць набыць старонні прысмак.
- Пераспелыя садавіна могуць змяняць свой колер пасля сушкі.
- Выразайце любыя сапсаваныя месцы.
- Не ўсе гародніны прыдатныя для сушкі, бо ў адрозненне ад садавіны яны ўтрымліваюць меншая колькасць цукроў і кіслот. Некаторую гародніну, напрыклад, брокалі і спаржу, рэкамендуецца замарожваць, а не сушыць.
- Гародніна гатовыя, калі яны сталі сухімі і цвёрдымі.

Падрыхтоўка прадуктаў

- Старанна прамыйце прадукты.
- Выдаліце ў садавіны костачкі і пашкоджаныя часткі.
- Пры неабходнасці выдаліце з гародніны тоўстую скуру. Абавязкова зразайце скуру, калі гародніна пакрытая воскам.
- Выдаліце пладаножкі ў садавіны.
- Парэжце гародніну або садавіна лустачкамі або кубікамі.
- Ягады ці вінаград сушыце цалкам.
- Зеляніна або рэзкія травы сушыце разам са сцебламі.
- Кабы палепшыць смакавыя якасці і павялічыць тэрмін захоўвання прадуктаў, папярэдне апрацуйце іх перад сушкай. Дадзены крок не з'яўляецца абавязковым.
- Паспрабуйце сушыць прадукты з папярэдняй апрацоўкай і без яе і вырашыце, які спосаб прыгатавання падыходзіць менавіта вам.

Папярэдня апрацоўка садавіны

- Для захавання натуральнага колеру садавіны выкарыстоўвайце сок ананаса, цытрыны, апельсіна ці лайма. Акуніце кавалачкі садавіны ў сок на 2 хвіліны, затым дайце ім абсохнуць і выкладзіце на секцыі (7).
- Для ўзмацнення густу садавіны выкарыстоўвайце натуральны сок з тых садавіны, якія падвяргаюцца

сушцы (напрыклад, яблычных сок для яблыкаў). Чвэрць шклянкі соку развядзіце ў двюх шклянках вады, замачыце садавіну ў раствору соку на 2 гадзіны.

- Некаторая садавіна пакрыта пластом натуральнага воску (фінікі, вінаград, журавіны, слівы і г.д.). Каб выдаліць воск і паскорыць працэс сушкі, апусціце прадукты ў кіпячую ваду на 1-2 хвіліны.

Папярэдня апрацоўка гародніны

Папярэдня апрацоўка гародніны знішчае ферменты, якія выклікаюць змену смаку падчас сушкі і захоўвання.

Апрацоўка гародніны парай ці ў мікрахвалевай печы лепш за апрацоўку кіпенем.

- Пакладзіце гародніну на верхні латок сушылькі і прагрэйце яе на працягу 2-3 хвілін. Адразу перакладзеце гародніна на секцыі (7).
- Пакладзеце гародніна ў прыдатную ёмістасць для выкарыстання ў ЗВЧ-печы і дадайце ў яе невялікая колькасць вады. Зачыніце ёмістасць вэчкам і змясціце яе ў мікрахвалеваю печ. Усталююце час, які складае ¼ ад часу варэння, паказанага ў інструкцыі да вашай СВЧ-печы. Гатовая гародніна перакладзеце на секцыі (7).
- Апусціце парэзаныя гародніна ў кіпячую ваду, праз 3-4 хвіліны дастаўце іх, абсушыце папяровым ручніком, затым раскладзеце на секцыях (7).

Тэмпература і працягласць сушкі

Прыведзеныя ніжэй дадзеныя аб тэмпературы і працягласці падрыхтоўкі носяць рэкамендацыйны характар, паколькі час сушкі кожнага інгрэдыента падбіраецца эксперыментальна і залежыць ад якасці і памеру прадуктаў, тэмпературы і адноснай вільготнасці ў памяшканні.

Па меры засваення сушылькі гародніны і садавіны вы зможаце самі падбіраць жаданы час сушкі.

Гатовая садавіна павінна быць мяккай, без вільгаці. Перасушаная садавіна горш захоўваецца і ўтрымоўвае менш пажыўных рэчываў.

Высушаныя гародніна павінны быць цвёрдымі і ломкі.

Нататка: Калі вы не паспелі высушыць прадукты за адзін прыём, вы можаце працягнуць сушку ў зручны для вас час. У гэтым выпадку астудзіце прадукты ў секцыях (7) да пакаёвай тэмпературы, перакладзеце прадукты ў поліэтыленавыя пакеты або харчовыя кантэйнеры і змесціце іх у маразільную камеру халадзільніка.

Дадатковыя магчымасці

Трава, кветкі, вострыя прыправы

- Практычна любая трава прыдатна для сушкі.
- Сушыце рэзкія травы разам са сцебламі, пасля сушкі адлучыце лісце ад сцеблаў.
- Пераканаўцеся, што трава добра высушана, у адваротным выпадку яна пачне гнісці.
- Высушаныя кветкі можна выкарыстоўваць для складання духмяных сашэ.

Сушэнне мяса і рыбы

- Сушыце сырое ці гатовае мяса ці рыбу. Папярэдня падрыхтоўка мяса ці рыбы захоўвае ваша здароўе і з'яўляецца абавязковай.

Рэкамендуемая тэмпература прыгатавання

Прадукты	Тэмпература °С)
Трава, зеляніна	38
Сухарыкі з хлеба	48
Гародніна	48, 58
Садавіна	58
Мяса, рыба	68

Працягласць прыгатавання

Гародніна/садавіна	Папярэдняя апрацоўка	Прыблізны час прыгатавання (у гадзінах)	Паказчык гатуўнасці
	Садавіна, ягады		
Абрыкосы	Выдаліць костачку, нарэзаць кавалачкамі ці кружкамі	13-28	мяккі
Цэдра цытрусавых	Нарэзаць лупіну тонкімі палоскамі	8-16	ломкі
Ананасы	Пачысціць і нарэзаць кольцамі ці кубікамі	6-36	цвёрды
Бананы	Выдаліць лупіну, нарэзаць кружкамі таўшчынёй 2-4 мм	6-8	хрумсткі
Вішня	Костачкі можна выдаліць ў сярэдзіне сушкі	8-26	цвёрды
Вінаград	Цалкам	8-38	мяккі
Грушы	Выдаліць лупіну і нарэжце лустачкамі	8-30	мяккі
Інжыр	Цалкам	6-26	цвёрды
Журавіны	Цалкам	6-26	мяккі
Персікі	Разразаць на палюкі, выдаліць костачкі (можна выдаліць костачкі ў сярэдзіне працэсу прыгатавання)	10-34	мяккі
Яблыкі	Выдаліць скуру і асяродак, нарэзаць	6-8	мяккі
Гародніна, трава, заправы			
Капуста	Ачысціць, выдаліць храпку, нарэзаць палоскамі шырынёй 3 мм	6-14	цвёрды
Брусэльская капуста	Разразаць суквецці напалову	8-30	хрумсткі
Каляровая капуста	Падзяліць на суквецці, апрацаваць парам да размякчэння	6-16	цвёрды
Бульба	Нарэзаць, апрацаваць парам каля 10 хвілін	8-30	хрумсткі
Цыбуля	Нарэзаць кольцамі	8-14	хрумсткі
Морква	Апрацаваць парам, нарэзаць кольцамі ці нацерці	8-14	хрумсткі
Агуркі	Выдаліць лупіну і нарэзаць кольцамі таўшчынёй каля 1 см	6-18	цвёрды
Востры перац	Цалкам	8-14	цвёрды
Пятрушка	Сушыць лісце разам са сцебламі	3-7	хрумсткі
Памідоры	Выдаліць скуру, нарэжце	8-24	хрумсткі
Бурак	Апрацаваць парам, нарэзаць	8-26	хрумсткі
Салера	Наразаць кавалачкамі таўшчынёй 6 мм	6-14	хрумсткі
Спаржа	Нарэжце на кавалачкі таўшчынёй 2,5 мм	6-14	хрумсткі
Часнок	Пачысціць і нарэжце кольцамі	6-16	хрумсткі
Шпінат	Апусціць у кіпячую ваду	6-16	хрумсткі
Грыбы	Сушыць цалкам ці парэжце	2-8	цвёрды

БЕЛАРУСКАЯ

- Вяленае мяса або рыбу можна выкарыстаць для падрыхтоўкі першых ці другіх страў. Перад ужываннем замочыце іх у вадзе або ў булёне на 1 гадзіну.
- Выбірайце для сушэння толькі нішчымнае мяса без тлушчу (напрыклад, ялавічыну, птушку) і толькі свежую рыбу.
- Рыбу і мяса папярэдне вытрымайце ў марынадзе ці адварыце.

Рэцэпт марынаду:

0,5 шклянкі соевага соуса

1 чайная лыжка нарэзанга часныку

2 сталовыя лыжкі таматнай пасты

1,25 чайнай лыжкі солі

0,5 чайнай лыжкі молатага перцу

Прыгатаванне вяленага мяса

Ялавічыну парэжце папярок валокнаў на тонкія невялікія кавалачкі. Пакладзіце лустачкі мяса ў марынад на 3 гадзіны, затым выміце і абсушыце. Раскладзіце кавалачкі на секцыі для сушкі, сушыце на працягу 2-8 гадзін (ці да гатовасці). Вяленае мяса захоўвайце ў герметычным пакаванні пры пакаёвай тэмпературы не больш за 2 тыдні, у халадзільніку - не больш за 3 месяцаў.

Прыгатаванне вяленай рыбы

Для падрыхтоўкі вяленай рыбы не выкарыстоўвайце замарожаную рыбу. Выдаліце косткі, парэжце рыбу на кавалачкі. Змясціце рыбу ў раствор солі (паўшклянкі солі на 1 літр вады) і на 30 хвілін пастаўце ў халадзільнік, выміце кавалачкі рыбы і абсушыце. Пакладзіце кавалачкі рыбы на блюда і пасыпце соллю з заправамі (1 чайная лыжка солі на 1 кг рыбы). Накрыйце блюда і пастаўце ў халадзільнік на 6 гадзін. Кавалачкі рыбы выкладзіце ў секцыі для сушкі (7) і сушыце датуль, пакуль не перастане вылучацца сок. Захоўвайце рыбу ў халадзільніку не больш за 3 месяцаў.

Сушэнне гатовай рыбы ці мяса

Загадзя адварыце рыбу і мяса. Выдаліце тлушч, парэжце кубікамі. Сушыце да гатовасці. Захоўвайце ў герметычным пакаванні пры пакаёвай тэмпературы не больш за 2 тыдні, у халадзільніку – не больш за 3 месяцы.


Захоўванне прадуктаў

Правільнае пакаванне сушонах прадуктаў павялічвае тэрмін захоўвання.

- Дайце прадуктам цалкам астыць пасля сушкі, затым змясціце іх у герметычныя пластыкавыя пакеты. Найлепшы вынік дае захоўванне прадуктаў у вакуумным пакаванні.
- На харчовых кантэйнерах альбо ў пакетах, у якіх будуць захоўвацца высушаныя прадукты, зрабіце адзнаку аб найменне прадукту і паставіце дату сушкі.
- Каб прадухіліць псаванне прадуктаў, праз тыдзень пасля сушкі і перыядычна правярайце, ці не з'явілася вільгаць у ўпакоўках з сушанымі прадуктамі. Выявіўшы вільгаць, паўторна высушыце прадукты.

- Захоўвайце прадукты ў сухім прахалодным месцы. Аптымальная тэмпература для захоўвання сушаных прадуктаў – не вышэй за +15°C. Для захоўвання сушаных прадуктаў выкарыстоўвайце халадзільнае або маразільнае аддзяленне халадзільніка.
- У параўнанні з гароднінай садавіна ўтрымоўвае больш цукру і кіслаты, таму больш прыдатна для сушкі і захоўвання. Рэгулярна правярайце стан сушонах садавіны.
- Захоўвайце сушаныя садавіна, гародніна, зеляніна, лячэбныя травы, арэхі і сухары ў халадзільніку / маразільніку не больш за 1 года.

Чыстка і догляд

- Націсніце на кнопку (2) , на працягу 1 хвіліны паток халоднага паветра будзе ахалоджваць спіраль нагрэвальніка, затым прылада выключыцца. Выміце вілку сеткавага шнура з электрычнай разеткі і дайце прыладзе астыць.
- Вымойце секцыі (7) і вечка (8) цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам, прасушыце.
- Забараняецца выкарыстоўваць для чысткі прылады абразіўныя мыйныя сродкі і растваральнікі.
- Корпус (1) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай, затым вытрыце насуха.
- Не апускайце корпус (1) ў ваду ці ў любыя іншыя вадкасці. Не дапушчайце траплення вады ў вентыляцыйныя адтуліны корпуса.

Захоўванне

- Перш чым прыбраць прыбор на захоўванне, зрабіце чыстку прылады.
- Захоўвайце прыладу ў сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

Камплект пастаўкі

Корпус – 1 шт.

Секцыі для сушкі – 5 шт.

Вечка – 1 шт.

Інструкцыя па эксплуатацыі – 1 шт.

Тэхнічныя характарыстыкі

Электрасілкаванне: 220-240 В ~50/60 Гц

Магутнасць: 400 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прылад без папярэдняга апавяшчэння

Тэрмін службы прыбора – 3 гады

Гарантыя



Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць атрымаць у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

EAC

SABZAVOT VA MEVA QURITGICH

Quritgich meva va sabzavotni foydali moddalarini kam yo'qotib quritish imkonini beradi. Jihozni yana dorivor giyohlar, ziravor o'tlar, gul va hk. quritishga ishlatlsa bo'ladi.

Qismlari

1. Korpusi
2. Ishlatish/o'chirish tugmasi 
3. Haroratni o'zgartiradigan tugma «t°»
4. Taymer tugmasi 
5. Display
6. Ko'rsatgichni o'zgartiradigan tugma
7. Quritish bo'lmasi
8. Qopqoq

DIQQAT!

- Jihozni suvli havzalar, oshxonadagi idish yuvgich yaqinida, zax yerto'lada yoki basseyniga yaqin joyda qo'ymang va ishlatmang. Jihozni suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.

EHTIYOT CHORALARI

Jihozni ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun qo'llanmani saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat bevosita maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatting. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchi yoki uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Ishlatishdan oldin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini qarab ko'ring.
- Faqat jihozning o'ziga qo'shib beriladigan qismlarni ishlatting.
- Elektr shnuri bilan elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Jihoz korpusi bilan elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- **Jihozni issiqqa chidamli, tekis, qimirlamaydigan, o'zidan issiq chiqaradigan vositalar, suvdan nariroqqa, quyosh nuri tushmaydigan joyga qo'ying.**
- Jihozni aerazol purkalayotgan, tez yonadigan suyuqlik ishlatilayotgan joyda ishlatmang.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihozni ishlatganda elektr shnurini to'liq o'ramidan chiqarib qo'ying.
- Elektr shnurini:
 - qizigan buyumlarga tegmasin ;
 - o'tkir qirralardan o'tmasin.
- Elektr shnur izolyatsiyasi butunligini tekshirib turing.
- Elektr vilkasi, elektr shnuri shikastlangan, ishlab-ishlamayotgan, tushib ketgan jihozni ishlatish ta'qiqlanadi. Tuzatirish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektrdan ajratganda elektr shnuridan emas, elektr vilkasidan ushlab rozetkadan chiqarib oling.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Ishlayotgan jihozni aslo qarovsiz qoldirmang.

- **Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 48 soatdan oshmasligi kerak. 48 soat ishlaganidan keyin jihozni o'chiring, elektrdan ajratib qo'ying, 2 soatda sovushini kutib turing.**
 - Ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang. Tozalashdan oldin yoki ishlatilmayotgan bo'lsa jihozni elektrdan ajratib qo'ying.
 - Agar jihoz suvga tushib ketsa tez elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, faqat shundan keyingina jihozni suvdan olish mumkin bo'ladi.
 - Jihozning havo aylanadigan joylariga suv tushirmang.
 - Ustki qopqog'i yopilgan quritgichni ishlatish ta'qiqlanadi, ishlayotgan jihozning qopqog'ini ko'p vaqt ochib qo'ymang.
 - Mahsulot qurishini ko'rish uchun jihoz qopqog'ini ochgan bo'lsangiz ehtiyot bo'ling, yuzingiz yoki boshqa ochiq a'zolaringizni quritgich bo'lmalari ustiga yaqinlashtirmang.
 - Jihozning qizigan yuzalariga qo'l tekkingmang.
 - Jihoz ishlayotganda quritish bo'lmalari qizib ketadi. Olishdan oldin bo'lmalari sovushini kutib turing.
 - Jihoz korpusidagi ochiq joylarga yot jism kiritmang.
 - Jihozni vaqtda tozalab turing.
 - Jihoz ishlayotganda bolalar uning korpusi bilan elektr shnuriga tegishlariga ruxsat bermang.
 - Jihoz 8 yoshga to'lmagan bolalarning ishlatishiga mo'ljallanmagan.
 - Jihoz jismoniy, asabiy, ruhiy qobiliyati cheklangan, shu jumladan, 8 yoshdan katta bolalarning yoki ishlatish tajribasi yo'q yoki ishlatishni bilmaydigan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Bunday insonlar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan insonlar qarab turganda va jihozni xavfsiz ishlatish tushunarli qilib o'rgatilgan, noto'g'ri ishlatilganda qanday xavf bo'lishi tushuntirilgan bo'lsagina jihozni ishlatishlari mumkin.
 - Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
 - Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- Diqqat!** Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan ushlab tortmang, elektr vilkasidan ushlab, ehtiyot bo'lib rozetkadan chiqarib oling.
 - Jihozni faqat zavoddan kelgan qutisida boshqa joyga olib boring.
 - Jihozni bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'LJALLANGAN

BIRINCHI MARTA ISHLATISHDAN OLDIN

Jihoz sovuqda (qishda) olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratiga qo'yib qo'ying.

- Jihozni to'liq qutisidan oling, ishlagiga xalaqit beradigan yelimlangan yoriqlarini oling.

O'ZBEKCHA

- Biror joyi shikastlanmaganini qarab ko'ring, biror joyi shikastlangan bo'lsa jihozni ishlating.
- Ishlatishdan odlin elektr manbaidagi tok kuchi jihoz ishlaydigan tok kuchiga to'g'ri kelishini qarab ko'ring.
- Quritish bo'lmali (7) bilan qopqog'ini (8) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving, yaxshilab quriting.
- Jihoz korpusini (1) nam mato bilan arting, so'ng quruq mato bilan artib quriting.

Diqqat! Jihoz korpusini (1) suvga yoki biror boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi. Jihoz korpusidagi ochiq joylarga suv tushirmang.

ISHLATISH QOIDALARI

Eslatma: Jihoz birinchi marta ishlatilganda qizitgichidan bir oz hid bilan tutun chiqishi mumkin.

Quritiladigan mahsulotni solish




- Quritiladigan mahsulotni yuving, qog'oz sochiq bilan quriting va kichikroq qilib to'g'rang.
- Orasidan qizigan havo o'tadigan qilib masalliqni bo'lmasiga (7) terib chiqing. Esingizdan chiqmasin, qizigan havo bo'lmalarida erkin aylanadigan bo'lishi kerak.
- Korpusdagi bo'rtiqni bo'lmadagi ochiqqa tushirib pastki bo'lmani (7) korpusga (1) biriktirib qo'ying.
- Bo'lmalarni (7) bir-birining ustiga qo'ying. Bo'lmali orasini o'zgartirsa bo'ladi. Bo'lmali bir-biriga yaqinroq turishi uchun ustki bo'lmadagi bo'rtiqni pastki bo'lmadagi ochiqqa tushiring. Bo'lmali bir-biridan uzoqroq turishi uchun ustki bo'lmani bo'rtig'i pastki bo'lmadagi ochiqqa tushmaydigan qilib burab qo'ying.
- Bo'lmalarni (7) qopqog' (8) bilan yoping.

Eslatma:

Quritiladigan mahsulot solinmagan bo'lsa ham bo'lmalarining hammasini joyiga qo'ying. Mahsulotni pastki bo'lмага yoyib qo'ying, bo'sh bo'lmalarini yuqoriga qo'ying.

Mayda teshilgan bo'lmasida rezavor quritsa bo'ladi. Quritgich havoni aylantirib ishlaydi, shuning uchun pastki bo'lmadagi mahsulotga issiq, quruq havo ko'proq tegib, tezroq quriydi. Qurishi yaxshi bo'lishi uchun suvi ko'p masalliqni pastki bo'lmalgaga qo'yish va pastki bo'lmalar bilan ustki bo'lmalarining o'rnini almashtirib turish kerak. Bo'lmali joyini o'zgartirishdan oldin quritgichni elektrdan ajratib qo'ying.

Jihozni ishlating/o'chirish

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Tugmani (2)  bosib jihozni ishlating. Displeyda (5) aylanayotgan havo harorati ko'rinadi, (2)  va (3) «t°» tugmalaridagi chiroq yonib turadi.
- Jihozni o'chirish uchun tugmasini (2)  bosasiz. Displeyda (5) «oF» yozuvi ko'rinadi, 1 daqiqa sovuq havo aylanib qizitgich o'ramasini sovutadi, so'ng jihoz o'chadi.
- Jihoz bilan quritilgan mahsulot sovushini kutib turing.

- Qurigan mahsulotni xaltaga yoki bankaga solib saqlashga olib qo'ying («Mahsulotni saqlash» bo'limida aytilgan).

Eslatma

Har soatda masalliq qurishiga qarab turing. Agar bir tekis qurimsa bir tekis qurishi uchun masalliqni ag'darib qo'yishingiz yoki bo'lmali (7) joyini almashtirishingiz mumkin.

Har bitta mahsulot xili quriyidigan vaqt boshqacha bo'ladi va mahsulotning sifati, o'lchami, binodagi harorat va nisbiy namlikka bog'liq bo'ladi. Bu haqdagi batafsil ma'lumot «Tayyor bo'lish harorat va vaqti» bo'limida berilgan».

Diqqat! Jihoz ko'pi bilan 48 soat ishlashi mumkin. 48 soat ishlagandan keyin jihozni o'chiring, to'liq sovushini kutib turing (kamida 2 soat).

Haroratini qo'yish



Issiq havo aylanib mahsulotni tez quritadi. Jihoz aylanadigan havo haroratini o'zgartirish imkonini beradi: +38°C, +48°C, +58°C, +68°C. Aylanadigan havo haroratini belgilash uchun quyida aytilganlarni bajaring.

- «t°» tugmasini (3) bosib, displeydagi (5) harorat raqamlari o'chib-yonadi.
- «-/» tugmalari (6) bilan aylanadigan havo haroratini belgilab qo'ying.
- To'g'rilashni saqlab qo'yish uchun 5 sekund «t°» tugmasini (3) bosib, displeyda harorat raqamlari o'chmasdan yonib turadi.

Eslatma: Masalliq kichikroq yoki yuqa to'g'ralgan yoki ba'zi bo'lmali (7) bo'sh bo'lsa qiziydigan haroratini pastroq qilib qo'ying. Masalliq donalari qalin yoki katta bo'lsa haroratni balandroq qo'yasiz («Tayyor bo'lish harorat va vaqti» bo'limiga qarang).

Taymerni to'g'rilash

Taymerni jihoz o'chiradigan vaqtga to'g'rilab qo'ysa bo'ladi. Ishlaydigan vaqtini 1 soatdan 12 soatgacha to'g'rilab qo'ysa bo'ladi.

- Taymerni to'g'rilash uchun  tugmasini (4) bosasiz, displeyda taymer raqamlari o'chib-yonadi.
- «-/» tugmasini (6) bosib ovqat pishadigan vaqtni belgilab qo'ying.
- To'g'rilash saqlanishi uchun 5 sekund  tugmasini (4) bosib.
- Jihoz ishlayotganda displey (5) o'rnini almashtirib belgilangan harorat bilan necha soat ishlashini ko'rsatib turadi.

Eslatma: Taymerni o'chirish uchun ikki marta  tugmasini (2) bosib.

TAVSIYA

Ovqatdan zaxarlanmaslik va ichak kasalligiga chalinmaslik uchun xo'l va quritilgan mahsulot bilan ishlaganda quyidagi tavsiyalarga amal qiling:

- Mahsulotni quritishga tayyorlashdan oldin qo'lingizni tozalab yuving.
- Ish yuzalari toza bo'lishiga qarab turing.

- Har safar ishlatilgandan keyin ish bo'lmalari (7) bilan qopqog'ini (8) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuving.
- Agar qo'lingizda tilingan, yara joylar bo'lsa yoki teringiz kasal bo'lsa mahsulotga qo'l tekkizmang.
- Mahsulot tayyor bo'lishiga qaraganda unga qo'l tekkizmang, sanchqi, kaftgir yoki boshqa asbob ishlatning.
- Quritgich ishlayotganda oshxonaga uy hayvonlarini kiritmang.

Quritiladigan meva, sabzavotni tanlash

- Meva, sabzavot yangi uzilgan bo'lishi kerak.
- Faqat yetilib pishgan, quritisa bo'ladigan mevani ishlatning, chala pishgan bo'lsa quriganidan keyin mevaning mazasi yaxshi bo'lmaydi.
- Pishib o'tib ketgan meva quriganidan keyin qorayib qolishi mumkin.
- Mevaning buzilgan joylarini olib tashlang.
- Hamma sabzavotni ham quritib bo'lmaydi, sababi, mevalardan farq qilib ularning tarkibida shakar bilan kislotaga kam bo'ladi. Ba'zi sabzavotni, misol uchun, brokkoli bilan sarsabilni quritgandan ko'ra muzlatgan yaxshi.
- Tayyor sabzavot quruq, qattiq bo'ladi.

Mahsulotni tayyorlash

- Mahsulotni tozalab yuving.
- Mevaning danagini, buzilgan joylarini olib tashlang.
- Agar zarur bo'lsa sabzavot po'chog'ini arching. Agar mahsulot mumlangan bo'lsa albatta po'chog'ini tiliib qo'ying.
- Mevaning bandini olib tashlang.
- Sabzavot, mevani tiliklab yoki to'rtburchak qilib to'g'rang.
- Dala mevalari, uzumni butun quritish mumkin.
- Ko'katlarni, ziravor giyohlarni poyasi bilan quriting.
- Qurigan meva, sabzavot mazasi yaxshiroq bo'lishi, ko'proq saqlanishi uchun quritishdan oldin ishlov bering. Lekin ishlov berilishi shart emas.
- Mahsulotga ishlov berib va ishlov bermasdan quritib ko'ring, qaysi usulni tanlashni o'zingiz hal qilasiz.

Mevalarga dastlabki ishlov berish

- Mevaning tabiiy rangi saqlanishi uchun ananas, limon, apelsin, laym sharbatini ishlatishingiz mumkin. Meva bo'laklarini 2 daqiqa meva sharbatiga soling, olib sharbati qurishini kutib turing, so'ng quritish uchun bo'lmaga (7) tering.
- Mevaning tabiiy mazasini quritilayotgan meva sharbati bilan kuchaytirishingiz mumkin (misol uchun, olмага olma sharbati ishlatiladi). Chorak stakan tabiiy sharbatni ikki stakan suvga aralashiring, mevalarni 2 soat sharbat aralashmasiga solib qo'ying.
- Ba'zi mevalarga tabiiy mum qoplangan bo'ladi (xurmo, uzum, klyukva, olxo'ri va hk.). Tabiiy mum qoplamasini ketkazib mevani tezroq qurishi uchun ularni 1-2 daqiqa qaynayotgan suvga soling.

Sabzavotga dastlabki ishlov berish

Sabzavotga dastlabki ishlov berish quritilganda va saqlanganda mazaga ta'sir qiladigan fermentlarni parchalaydi.

Qaynatgandan ko'ra bug'da yoki mikroto'liqlik pechkada ishlov bergan yaxshiroq.

- Sabzavotni quritgich ustki lappagiga qo'yib 2-3 daqiqa qiziting. Sabzavotni iloji boricha tezroq bo'lmaga (7) oling.
- Sabzavotni O'YUCH pechkada ishlatsa bo'ladigan idishga solib ozroq suv quyung. Idish qopqog'ini yopib mikroto'liqlik pechkaga qo'ying. Vaqtini O'YUCH pechka qo'llanmasida aytilgan qaynatish vaqtining ¼ qismiga qo'ying. Tayyor sabzavotni bo'lmaga (7) oling.
- To'g'ralgan sabzavot bo'laklarini 3-4 daqiqa qaynab turgan suvga soling, so'ng qaynoq suvdan olib quritib va bo'lmaga (7) terib chiqing.

Quritish vaqti va harorati

Jadvalda ko'rsatilgan quritish vaqti va harorati tavsiya qilib berilgan, sababi sabzavot yoki meva quriyidigan vaqt mahsulotning sifati, bo'laklarining o'lchami, xonadagi harorati va nisbiy namlikka qarab boshqacha bo'lishi mumkin.

Quritgichni ishlatishni bilib olganingizdan keyin tayyor bo'ladigan vaqtini, xohishingizga qarab, o'zingiz belgilaydigan bo'lasiz.

Tayyor meva yumshoq, suvsiz bo'lishi kerak. Ortiqcha quritilgan meva qattiq, chayir bo'lib qoladi, yaxshi saqlanmaydi, oziqlik moddalari kam bo'ladi.

Qurigan sabzavot mo'rt, qattiq bo'lishi kerak.

Tavsiya qilinadigan quritish harorati

Mahsulot	Harorat (°C)
Ko'kat, giyoh	38
Qoq non	48
Sabzavot	48, 58
Meva	58
Go'sht, baliq	68

Eslatma: Agar bir martada quritishga ulgurmasangiz mahsulotni o'zingizga qulay vaqtda quritsangiz bo'ladi. Shunday qilish kerak bo'lsa bo'lmalaridagi (7) mahsulotni xona haroratigacha sovutib, mahsulotni polietilen xaltaga yoki ovqat idishga olib sovutgich muzlatgichiga solib qo'ying.

Qo'shimcha imkoniyatlari

Ko'kat, gul, ziravor

- Deyarli hamma ko'katlarni quritisa bo'ladi.
- Ko'katning bargi bilan gulini poyasiga qo'shib quriting, quritib bo'lgandan keyin guli bilan bargini poyasidan ajratib olasiz.
- Ko'kat to'liq qurigan bo'lishi kerak, agar shunday bo'lmasa ko'kat chiriydi.
- Quritilgan gulni xushbo'y sashe tayyorlashga ishlatsa bo'ladi.

O'ZBEKCHA

Ovqat pishish vaqti

Sabzavot/ meva	Dastlabki ishlov berish	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti (soat)	Tayyor bo'lgani alomati
Meva, dala mevalari			
O'rik	Danagini olib tashlang, to'rtburchak yoki parrak qilib to'g'rang	13-28	yumshoq
Sitrusli mevalar po'chog'i	Po'choqni yuqa qilib to'g'rang	8-16	mo'rt
Ananas	Po'chog'ini tozalab, xalqa yoki to'rtburchak qilib to'g'rang	6-36	qattiq
Banan	Po'chog'ini tozalab 2-4 mm xalqa qilib to'g'rang	6-8	kusurlaydi
Olcha	Danagini quritish o'rtasida olib tashlasa bo'ladi	8-26	qattiq
Uzum	Butun	8-38	yumshoq
Nok	Po'chog'ini tozalab bo'laklab to'g'rang	8-30	yumshoq
Anjir	Butun	6-26	qattiq
Klyukva	Butun	6-26	yumshoq
SHoftoli	Ikkiga bo'lib danagini olib tashlang (danagini qurish o'rtasida ham olib tashlasa bo'ladi)	10-34	yumshoq
Olma	Po'chog'ini tozalang, o'zagini olib tashlang, bo'laklang	6-8	yumshoq
Sabzavot, ko'kat, ziravor			
Karam	Tozalang, o'zagini olib tashlang, enini 3 mm qilib to'g'rang	6-14	qattiq
Bryussel karami	Ikkiga bo'linadi	8-30	kusurlaydi
Gulkaram	Bo'laklarga ajratib yumshaguncha bug'ga qo'yiladi	6-16	qattiq
Kartoshka	To'g'rang, 10 daqiqa bug'ga qo'ying	8-30	kusurlaydi
Piyoz	Xalqa qilib to'g'rang	8-14	kusurlaydi
Sabzi	Bug'ga qo'ying yoki xalqa qilib to'g'rang, qirg'ichdan o'tkazing	8-14	kusurlaydi
Bodring	Po'chog'ini arching, taxminan 1 cm xalqa qilib to'g'rang	6-18	qattiq
Garmdori	Butun	8-14	qattiq
Petrushka	Bargi poyasi bilan quritiladi	3-7	kusurlaydi
Pomidor	Po'chog'ini arching, to'g'rang	8-24	kusurlaydi
Lavlagi	Bug'ga qo'ying, to'g'rang	8-26	kusurlaydi
Selder	6 mm qilib to'g'rang	6-14	kusurlaydi
Sarsabil	2,5 mm qilib to'g'rang	6-14	kusurlaydi
Sarimsoq	Tozalab, xalqa qilib to'g'rang	6-16	kusurlaydi
Ismaloq	Qaynab turgan suvga solib oling	6-16	kusurlaydi
Qo'ziqorin	Butunlay quriting yoki to'g'rang	2-8	qattiq

Quriltgan go'sht, baliq

- Go'sht yoki baliqning xomini ham pishganini ham quritisa bo'ladi. Quritishdan oldin baliq yoki go'sht to'g'ri tayyorlansa sog'liqqa foydali bo'ladi va majburiy hisoblanadi.
- Quriltgan go'sht yoki baliqni quyuv va suyuq ovqatlar pishirishga ishlatsa bo'ladi. Ishlatishdan oldin masalliqni suv yoki sho'rva suvida 1 soat ivitib oling.
- Quritishga faqat yog'siz go'sht ishlating (masalan, mol go'shti yoki parranda go'shti ishlatsa bo'ladi), baliq muzlatilmagan bo'lishi kerak.
- Baliq bilan go'shtni oldin marinadlab qo'ying.

Marinad resepti:

- 0,5 stakan soya sousi
- 1 choy qoshiq to'g'ralgan sarimsoq
- 2 osh qoshiq tomat pastasi
- 1,25 choy qoshiq tuz
- 0,5 choy qoshiq mayda murch

Sur go'sht tayyorlash

Mol go'shtini tolasiga ko'ndalang qilib kichiroq to'g'rab oling. Go'sht bo'laklarini 3 soat marinadga solib qo'ying, so'ng marinaddan olib quriting. Go'sht bo'laklarini quritish bo'lmasiga terib chiqing, 2-8 soat quriting (yoki tayyor bo'lguncha). Sur go'sht germetik xaltaga solinib xona haroratida 2 haftadan oshirmay saqlanadi, sovutgichda esa 3 oygacha saqlash mumkin.

Sur baliq tayyorlash

Sur baliq tayyorlashga muzlagan baliq ishlatmang. Baliqning suyagini olib tashlab, to'g'rang. To'g'ralgan baliqni 30 daqiqa namokobga solib qo'ying (1 litr suvga yarim stakan tuz solinadi), baliq solingan idishni sovutgichga olib qo'ying, marinadlangan baliqni olib, quriting. Baliq bo'laklarini biror idishga soling, ziravor aralashirilgan tuz seping (1 kg baliqqa 1 choy qoshiq tuz sepiladi). Idishni yopib 6 soat sovutgichga olib qo'ying. Baliq bo'laklari quritish bo'lmasiga (7) terib suvi chiqishi to'xtaguncha quritiladi. Baliqni sovutgichda 3 oydan oshirmay saqlang.

Pishgan baliq yoki go'shtni quritish

Baliq yoki go'shtni qaynatib oling. Yog'ini olib tashlang, to'rtburchak qilib to'g'rang. Tayyor bo'lguncha quriting. Germetik xaltaga solinib xona haroratida 2 haftadan oshirmay saqlanadi, sovutgichda esa 3 oygacha saqlash mumkin.


Mahsulotni saqlash

- Quriltgan mahsulot xaltaga to'g'ri solinsa ko'proq turadi.
- Quriltgan taom to'liq sovushini kutib turing, so'ng germetik xaltaga solib qo'ying. Taom vakuum xaltaga solib qo'yilsa yaxshiroq turadi.
 - Quriltgan ovqat solingan idish yoki xaltaga mahsulot nomini, quritilgan vaqtini yozib qo'ying.
 - Quriltgan mahsulot buzilib qolmasligi uchun quriganidan keyin bir hafta o'tganda va keyinchalik vaqti-vaqti bilan quritilgan mahsulot solingan xaltaga

nam yig'ilmaganini qarab turing. Agar tomchi paydo bo'lsa, ovqatni yana quritib oling.

- Ovqatni qorong'u, salqin joyga olib qo'ying. Quriltgan ovqatlar uchun optimal harorat +15°C darajadan oshmasligi kerak. Quruq ovqatlarni sovutgich yoki muzlatgichga olib qo'ying.
- Sabzavotdan ko'ra mevada shakar, kislotaga ko'proq bo'ladi, shuning uchun ular quritish, saqlashga ko'proq yaraydi. Saqlab olib qo'yilgan quritilgan taomlar qanday turganiga qarab turing.
- Quriltgan meva, sabzavot, dorivor gilyohlar, yong'oq, qoq nonni sovutgich/muzlatgichda 1 yildan ko'p saqlamang.

Tozalash va ehtiyot qilish

-  tugmasini (2) bosib, 1 daqiqa sovuq havo aylanib qizitgich o'ramasini sovutadi, keyin jihoz o'chadi. Jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, jihoz sovushini kutib turing.
- Bo'lmalari (7) bilan qopqog'ini (8) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuving.
- Tozalash uchun qirib tozalaydigan vositalar, eritgich ishlatish ta'qiqlanadi.
- Korpusini (1) yumshoq, nam mato bilan arting, keyin quruq mato bilan artib quriting.
- Korpusini (1) suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Jihoz korpusidagi ochiq joylarga suv tushirmang.
- **Saqlash**
- Olib qo'yishdan oldin jihozni yaxshilab tozalab oling.
- Jihozni quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga olib qo'ying.

To'plami

Korpusi – 1 dona.
Quritish bo'lmasi – 5 dona.
Qopqoq – 1 dona.
Qo'llanma – 1 dona.

Texnik xususiyati


Ishlaydigan elektr kuchi: 220-240 V ~50/60 Hz
Quvvati: 400 W

Ishlab chiqaruvchining oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini o'zgartirishga huquqi bo'ladi.

Jihoz ishlaydigan muddat – 3 yil.

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir mollyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

 Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацізначнае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.



© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2014
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2014