



# ЕЛЕКТРОСУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Інструкція з експлуатації

## DFD-02



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

## ОПИС ПРИЛАДУ



1. Основа
2. Секції
3. Кришка
4. Контрольна панель
5. Дисплей

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

- Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації та зберігайте для довідок у подальшому.
- **Під час користування приладом необхідно підкладати під нього жаростійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку для обробки продуктів і т.П.) Або ставити його на жаростійку поверхню, щоб уникнути можливого займання.**
- Перед першим використанням приладу перевірте, чи відповідає електроживлення Вашої електросушарки, вказане в таблиці з технічними характеристиками, електроживленню у Вашій локальній мережі.
- Використовувати лише у побутових цілях. Прилад не призначений для промислового використання.
- Не використовувати поза приміщеннями.
- Відключайте прилад від мережі живлення, якщо він не використовується, а також перед очищенням.
- Прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або з незалежною системою дистанційного керування.
- У разі пошкодження шнура живлення, щоб уникнути небезпеки, його заміну повинен проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований представник.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Необхідний суворий контроль, якщо поряд з працюючим приладом знаходяться діти.
- Не перевантажуйте двигун приладу.
- Слідкуйте за тим, щоб електрошнур не перетинав гострих країв і не торкався гарячих поверхонь.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим електрошнуром.

- Не накривайте прилад.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його використання.
- Ставте прилад лише на рівну поверхню.
- Не використовуйте прилад довше 40 годин безперервної роботи. Після 40 годин безперервної роботи вимкніть прилад (натисніть кнопку «Ввімк./Вимк.»), щоб вимкнути прилад), відключіть його від мережі електроживлення та дайте йому охолонути протягом 30 хвилин.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. У разі виявлення несправностей в роботі приладу зверніться до найближчого сервісного центру.
- Прилад не призначений для використання особами з фізичними і психічними обмеженнями (у тому числі дітьми), що не мають досвіду роботи з даним приладом. У таких випадках користувач повинен бути попередньо проінструктований особою, що відповідає за його безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- Перед першим використанням ретельно вимийте кришку та знімні секції приладу з додаванням миючого засобу.
- Основу живлення протріть вологою тканиною і в жодному разі не занурюйте і не обливайте її водою.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

- Покладіть заздалегідь приготовані продукти на знімні секції. Секції повинні бути встановлені в електросушарку таким чином, щоб повітря могло вільно циркулювати між ними. Тому не рекомендується класти на секції багато продуктів та накладати продукти один на одного.

### ПРИМІТКА

завжди починайте закладати продукти з нижньої секції.

- Встановіть секції на основу живлення.
- Накрийте прилад кришкою і не знімайте її під час сушіння.
- Підключіть електросушарку до мережі електроживлення і ввімкніть її, натиснувши кнопку «Ввімк./Вимк.».
- За допомогою кнопок «+» і «-» встановіть температуру роботи сушарки:
  - Трави 35-40°C
  - Зелень 40°C
  - Хліб 40-45°C
  - Йогурт 45°C
  - Овочі 50-55°C
  - М'ясо, риба 65-68°C
- Після завершення сушіння вимкніть прилад, натиснувши кнопку «Ввімк./Вимк.». Дайте продуктам охолонути, після чого помістіть їх у контейнер для зберігання продуктів та покладіть в

морозильну камеру.

- Відключіть прилад від електромережі.

#### ПРИМІТКА

під час використання електросушарки рекомендується встановлювати усі 5 секцій, незалежно від того, чи залишаються деякі з них порожніми.

#### ДОДАТКОВО:

- Мийте продукти перед сушінням. Перед тим, як помістити їх в прилад, необхідно витерти їх насухо.
- Виріжте зіпсовані частини з продуктів, якщо такі є.
- Поріжте продукти на шматочки, щоб їх можна було вільно розкласти на ярусах. Тривалість сушіння залежить від товщини шматочків.
- Рекомендується змінювати положення секцій кожні декілька годин, щоб усі продукти підсушилися до бажаного стану, - верхню секцію помістити ближче до основи живлення, а нижню нагору.
- Деякі фрукти можуть бути вкриті природним захисним шаром, внаслідок чого тривалість сушіння збільшується. У такому випадку рекомендується прокип'ятити фрукти протягом 1-2 хвилин, потім помістити їх у холодну воду та витерти насухо.

#### ПРИМІТКА

тривалість сушіння. Вказана у даному посібнику, є приблизною. Вона може залежати від температури у приміщенні, рівня вологості продуктів, товщини шматочків.

#### СУШІННЯ ФРУКТІВ:

- Помийте фрукти. Виріжте кісточки та зіпсовані ділянки.
- Поріжте на шматочки.
- Щоб фрукти не потьмяніли, опустіть нарізані шматочки фруктів у натуральний лимонний або ананасовий сік, залиште на декілька хвилин, після чого просушіть та викладіть на секції.
- Якщо Ви бажаєте додати фруктам додатковий приємний аромат, додайте корицю або кокос.

#### СУШІННЯ ОВОЧІВ:

- Помийте овочі. Виріжте кісточки та зіпсовані ділянки.
- Поріжте на шматочки.
- Рекомендується попередньо прокип'ятити овочі протягом 1-5 хвилин, потім помістити їх у холодну у воду та витерти насухо.

#### СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ ТРАВ:

- Рекомендується сушити молоде листя та пагони.
- Після сушіння слід помістити трави у паперові пакети або скляні ємності та покласти у темне прохолодне місце.

#### ЗБЕРІГАННЯ СУХОФРУКТІВ:

- Не кладіть на зберігання теплі та гарячі продукти. Дайте їм охолонути.
- Ємності для зберігання повинні бути чистими і

сухими.

- Для кращого зберігання висушених фруктів рекомендується використовувати скляні ємності з металевими кришками, і зберігати їх у сухому прохолодному місці при температурі 5-20°C.
- Протягом першого тижня після сушіння рекомендується перевіряти наявність вологи в ємності. Якщо вона є, це означає, що продукти були висушені недостатньо добре і їх слід просушити ще раз.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО СУШІННЯ

### ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ ДО СУШІННЯ:

- Попередня підготовка фруктів до сушіння зберігає їх натуральний колір, смак та аромат.
- Нижче наведені рекомендації з підготовки фруктів до сушіння (дивіться таблицю №1).
- Візьміть ¼ склянки соку (бажано натурального). Сік повинен відповідати фруктам, які Ви готуєте до сушіння. Наприклад, для яблук використовуйте яблучний сік.

Змішайте сік з двома склянками води і помістіть у цю воду попередньо заготовані фрукти. Через 2 години витріть фрукти насухо та переходьте до сушіння.

Таблиця №1

Продукт для сушіння	Підготовка	Консистенція після сушіння	Тривалість сушіння, год.
АРТИШОК	Нарізати смужками (товщиною 3-4 мм)	крихка	5-13
БАКЛАЖАН	Почистити та нарізати смужками (товщиною 6-12 мм)	крихка	6-18
БРОКОЛІ	Почистити, нарізати і прокип'ятити протягом 3-5 хвилин	крихка	6-20
ГРИБИ	Нарізати або засушити цілими (невеликі гриби)	тверда	6-14
ЗЕЛЕНІ БОБИ	Почистити, кип'ятити до прозорості зерен	крихка	8-26
КАБАЧОК	Нарізати шматочками (товщиною 6 мм)	крихка	6-18
КАПУСТА	Почистити, нарізати смужками (товщиною 3 мм). Вирізати серцевину	тверда	6-14
КАПУСТА БРЮСЕЛЬСЬКА	Розрізати стебла на 2 частини	хрустка	8-30
КОЛЬОРОВА КАПУСТА	Кип'ятити до м'якого стану	тверда	6-16

КАРТОПЛЯ	Нарізати шматочками. Кип'ятити 8-10 хвилин	хрустка	8-30
ЦИБУЛЯ	Порізати на тонкі круглі шматочки	хрустка	8-14
МОРКВА	Кип'ятити до м'якого стану, порізати на круглі шматочки	хрустка	8-14
ОГІРОК	Почистити та порізати на шматочки (товщиною 12 мм)	тверда	6-18
ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ	Порізати на смужки або кружечки (товщиною 6 мм), вирізати серцевину	хрустка	4-14
ПЕТРУШКА	Помістити листя в секції	хрустка	2-10
ПОМІДОР	Почистити, порізати на шматочки або кружечки	тверда	8-24
РЕВІНЬ	Почистити і порізати на шматочки (товщиною 3 мм)	втрата вологи	8-38
БУРЯК	Прокип'ятити, охолодити, відрізати корінець і верхівку, порізати на шматочки	хрустка	8-26
СЕЛЕРА	Порізати на шматочки (товщиною 6 мм)	хрустка	6-14
ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ	Нашинкувати	хрустка	6-10
СПАРЖА	Порізати на шматочки (товщиною 2,5 мм)	хрустка	6-14
ЧАСНИК	Почистити та порізати на круглі шматочки	хрустка	6-16
ШПИНАТ	Кип'ятити до тьмяного стану	хрустка	6-16
ШАМПІ-НЬОНИ	Оберіть гриби з загнутою усередину шапкою. Порізати на шматочки або засушити цілими.	тверда і хрустка	3-10

#### ПРИМІТКА

вказана тривалість сушіння є приблизною і може варіюватися. Особисті вподобання споживачів у приготуванні продуктів можуть відрізнятися від описаних у даній таблиці.

## ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ ДО СУШІННЯ ДО СУШІННЯ

Рекомендується кип'ятити перед сушінням боби, кольорову капусту, броколі, спаржу та картоплю. Помістіть овочі у киплячу воду на 3-5 хвилин. Злийте воду, трохи підсушіть овочі та помістіть їх у електросушарку.

- Якщо Ви хочете додати до таких овочів, як зелені боби, спаржа і т. п, смак лимона, помістіть їх у лимонний сік на 2 хвилини.

#### ПРИМІТКА

вказані поради мають рекомендований характер і не обов'язкові до виконання.

#### Таблиця №2

Продукт для сушіння	Підготовка	Консистенція після сушіння	Тривалість сушіння, год.
АБРИКОС	Нарізати половинками, покласти зрізом догори	м'яка	13-28
АПЕЛЬСИНОВА КІРКА	Порізати у формі довгих смужок	крихка	8-16
АНАНАС (свіжий)	Почистити, нарізати скибочками	тверда	6-36
АНАНАС (консервованний)	Вилити сік та висушити	м'яка	6-36
БАНАНИ	Почистити, нарізати скибочками (товщиною 3-4 мм)	хрустка	8-38
ВИНОГРАД	Цілим	м'яка	8-38
ВИШНЯ	Цілою	тверда	8-26
ГРУШІ	Почистити і нарізати часточками	м'яка	8-30
ІНЖИР	Нарізати шматочками	тверда	6-26
ЖУРАВЛИНА	Цілою	м'яка	6-26
ПЕРСИК	Розрізати навпіл, витягнути кісточку, коли фрукт наполовину підсохне.	тверда	10-34
ЯБЛУКА	Почистити, вирізати серцевину, нарізати шматочками або скибочками.	м'яка	5-7

## ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ДОМАШНЬОЇ ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ ДО СУШІННЯ

Попередня підготовка м'яса потрібна для здоров'я. Для сушіння використовуйте нежирне м'ясо. Рекомендується перед сушінням замаринувати

м'ясо. Це збереже смак та зробить його м'яким. Щоб витягнути з м'яса зайву вологу та на довше зберегти продукт, в маринад необхідно додати сіль.

#### СТАНДАРТНИЙ МАРИНАД:

- ½ склянки соєвого соусу
- 1 зубчик часнику, порізаний на дрібні шматочки
- 2 ст. л. цукру
- 2 ст. л. кетчупу або томатної пасти
- 1 ¼ ч. л. солі
- ½ ч. л. цибулинної приправи
- ½ ч. л. перцю
- ретельно перемішати всі інгредієнти

#### ДОМАШНЯ ПТИЦЯ:

- Перед сушінням птицю слід прокип'ятити або обсмажити.
- Просушіть птицю в електросушарці протягом 2-8 годин або до тих пір, поки з неї не вийде уся волога.

#### РИБА:

- Перед сушінням рекомендується прокип'ятити або запекти рибу (запекати слід протягом 20 хвилин при температурі 200°C або до появи шкоринки).
- Просушіть рибу в електросушарці протягом 2-8 годин або до тих пір, поки з неї не вийде уся волога.

#### М'ЯСО ТА ДИЧИНА:

- Підготуйте м'ясо вказаними вище способами, поріжте його на дрібні шматочки та сушіть в електросушарці протягом 2-8 годин або до тих пір, поки з нього не вийде уся волога.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Завжди вимикайте кухонний процесор перед очищенням.
- Ніколи не занурюйте корпус з моторним блоком, електрошнур або штепсель у воду або іншу рідину. Протирайте корпус вологою ганчіркою.
- Не використовуйте для очищення приладу абразивні миючі засоби.

#### ПРИМІТКА

вказана тривалість сушіння є приблизною і може варіюватися. Особисті вподобання споживачів у приготуванні продуктів можуть відрізнятися від описаних у даній таблиці.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення	220-240 В, 50 Гц
Потужність	350 Вт
Вага нетто/брутто	2,52 кг / 2,97 кг
Розміри коробки (Д x Ш x В)	335 мм x 335 мм x 250 мм

Виробник залишає за собою право змінювати дизайн та технічні характеристики приладу без попереднього повідомлення.

ДСТУ IEC 60335-2-9:2007 (IEC 60335-2-9:2006, IDT),  
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),  
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),  
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),  
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні:  
ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусева,  
буд. 44, тел.: 0444670859



# ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Инструкция по эксплуатации

## DFD-02



Благодарим Вас за Ваш выбор!

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Основа
2. Секции
3. Крышка
4. Панель
5. Дисплей

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для справки в дальнейшем.
- **При использовании прибора необходимо подкладывать под него жаростойкий материал (керамическую плитку, толстую доску для обработки продуктов и т.п.) или ставить его на термостойкую поверхность, чтобы избежать возможного возгорания.**
- Перед первым использованием прибора проверьте, соответствует ли электропитание Вашей электросушилки, указанное в таблице с техническими характеристиками, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного использования.
- Не использовать вне помещений.
- Отключайте прибор от сети, если он не используется, а также перед очисткой.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или с независимой системой дистанционного управления.
- В случае повреждения шнура питания, чтобы избежать опасности, его замену должен производить производитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный представитель.
- Во избежание поражения электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Необходим строгий контроль, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не перегружайте двигатель прибора.
- Следите за тем, чтобы шнур не пересекал

острых краев и не касался горячих поверхностей.

- Не используйте прибор с поврежденным шнуром.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Ставьте прибор только на ровную поверхность.
- Не используйте прибор дольше 40 часов непрерывной работы. После 40 часов непрерывной работы выключите прибор (нажмите кнопку «Вкл / Выкл.», Чтобы выключить прибор), отключите его от сети электропитания и дайте ему остыть в течение 30 минут.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. В случае выявления неисправностей в работе прибора обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Прибор не предназначен для использования лицами с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющих опыта работы с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован лицом, ответственным за его безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием тщательно вымойте крышку и съемные секции прибора с добавлением моющего средства.
- Основу питания протрите влажной тканью и ни в коем случае не погружайте и не обливайте ее водой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

- Положите заранее приготовленные продукты на съемные секции. Секции должны быть установлены в Электросушилку таким образом, чтобы воздух мог свободно циркулировать между ними. Поэтому не рекомендуется класть на секции много продуктов и накладывать продукты друг на друга.

### ПРИМЕЧАНИЕ

всегда начинайте закладывать продукты с нижней секции.

- Установите секции на основу питания.
- Накройте прибор крышкой и не снимайте ее при сушке.
- Подключите Электросушилку к сети электропитания и включите ее, нажав кнопку «Вкл. / Выкл.».
- С помощью кнопок «+» и «-» установите температуру работы сушилки:

- - Травы 35-40 ° С
- - Зелень 40 ° С
- - Хлеб 40-45 ° С
- - Йогурт 45 ° С
- - Овощи 50-55 ° С
- - Мясо, рыба 65-68 ° С
- После завершения сушки выключите прибор, нажав кнопку «Вкл. / Выкл.». Дайте продуктам остыть, после чего поместите их в контейнер для хранения продуктов и положите в морозильную камеру.
- Отключите электропитание.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

при использовании электросушилки рекомендуется устанавливать все 5 секций, независимо от того, остаются ли некоторые из них пустыми.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

- Мойте продукты перед сушкой. Перед тем, как поместить их в прибор, необходимо вытереть их насухо.
- Вырежьте испорченные части из продуктов, если таковые имеются.
- Порежьте продукты на кусочки, чтобы их можно было свободно разложить на ярусах. Продолжительность сушки зависит от толщины кусочков.
- Рекомендуется менять положение секций каждые несколько часов, чтобы все продукты подсушились до желаемого состояния, - верхнюю секцию поместить ближе к основанию питания, а нижнюю вверх.
- Некоторые фрукты могут быть покрыты естественным защитным слоем, в результате чего продолжительность сушки увеличивается. В таком случае рекомендуется прокипятить фрукты в течение 1-2 минут, затем поместить их в холодную воду и вытереть насухо.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

продолжительность сушки. Указанная в данном руководстве, является приблизительной. Она зависит от температуры в помещении, уровня влажности продуктов, толщины кусочков.

#### СУШКА ФРУКТОВ:

- Помойте фрукты. Вырежьте косточки и испорченные участки.
- Порежьте на кусочки.
- Чтобы фрукты не потемнели, опустите нарезанные кусочки фруктов в натуральный лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего просушите и выложите на секции.
- Если Вы хотите добавить к фруктам дополнительный приятный аромат, добавьте корицу или кокос.

#### СУШКА ОВОЩЕЙ:

- Помойте овощи. Вырежьте косточки и испорченные участки.
- Порежьте на кусочки.
- Рекомендуется предварительно прокипятить овощи в течение 1-5 минут, затем поместить их в холодную воду и вытереть насухо.

#### СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ:

- Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
- После сушки следует поместить травы в бумажные пакеты или стеклянные емкости и положить в темное прохладное место.

#### ХРАНЕНИЕ СУХОФРУКТОВ:

- Не кладите на хранение теплые и горячие продукты. Дайте им остыть.
- Емкости для хранения должны быть чистыми и сухими.
- Для лучшего хранения высушенных фруктов рекомендуется использовать стеклянные емкости с металлическими крышками и хранить их в сухом прохладном месте при температуре 5-20 ° С.
- В течение первой недели после сушки рекомендуется проверять наличие влаги в емкости. Если она есть, это означает, что продукты были высушены недостаточно хорошо и их следует просушить еще раз.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ФРУКТОВ К СУШКЕ

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ В СУШКИ:

- Предварительная подготовка фруктов к сушке сохраняет их натуральный цвет, вкус и аромат.
- Ниже приведены рекомендации по подготовке фруктов к сушке (см. таблицу № 1).
- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Сок должен соответствовать фруктам, которые Вы готовите к сушке. Например, для яблок используйте яблочный сок.

Смешайте сок с двумя стаканами воды и поместите в эту воду предварительно заготовленные фрукты. Через 2 часа вытрите фрукты насухо и переходите к сушке.

Таблица №1

Продукт для сушки	подготовка	Консистенция после сушки	Длительность сушки, час.
АРТИШОК	Нарезать полосками (толщиной 3-4 мм)	хрупкая	5-13
баклажаны	Почистить и нарезать полосками (толщиной 6-12 мм)	хрупкая	6-18

брокколи	Почистить, нарезать и прокипятить в течение 3-5 минут	хрупкая	6-20
ГРИБЫ	Нарезать или засушить целыми (небольшие грибы)	твердая	6-14
ЗЕЛЕНЫЕ БОБЫ	Почистить, кипятить до прозрачности зерен	хрупкая	8-26
КАБАЧОК	Нарезать кусочками (толщиной 6 мм)	хрупкая	6-18
КАПУСТА	Почистить, нарезать полосками (толщиной 3 мм). вырезать сердцевину	твердая	6-14
КАПУСТА Брюссель-СКА	Разрезать стебли на 2 части	хрустящая	8-30
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	Кипятить до мягкого состояния	твердая	6-16
КАРТОФЕЛЬ	Нарезать кусочками. Кипятить 8-10 минут	хрустящая	8-30
ЛУК	Порезать на тонкие круглые кусочки	хрустящая	8-14
МОРКОВЬ	Кипятить до мягкого состояния, порезать на круглые кусочки	хрустящая	8-14
ОГУРЕЦ	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 12 мм)	твердая	6-18
ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ	Порезать на полоски или кружочки (толщиной 6 мм), вырезать сердцевину	хрустящая	4-14
ПЕТРУШКА	Поместить листья в секции	хрустящая	2-10
ПОМИДОР	Почистить, порезать на кусочки или кружочки	твердая	8-24
ревень	Почистить и порезать на кусочки (толщиной 3 мм)	потеря влаги	8-38

БУРЯК	Прокипятить, охладить, отрезать корешок и верхушку, порезать на кусочки	хрустящая	8-26
СЕЛЬДЕРЕЙ	Порезать на кусочки (толщиной 6 мм)	хрустящая	6-14
Зеленый лук	нашинковать	хрустящая	6-10
СПАРЖА	Порезать на кусочки (толщиной 2,5 мм)	хрустящая	6-14
Чеснок	Почистить и порезать на круглые кусочки	хрустящая	6-16
ШПИНАТ	Кипятить до тусклого состояния	хрустящая	6-16
Шампиньоны	Выберите грибы с загнутой внутрь шляпкой. Порезать на кусочки или засушить целыми.	твердая и хрустящая	3-10

#### ПРИМЕЧАНИЕ

указана продолжительность сушки приближительная и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в приготовлении продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

#### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ К СУШКЕ ДО СУШКИ

Рекомендуется кипятить перед сушкой бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Поместите овощи в кипящую воду на 3-5 минут. Слейте воду, немного подсушите овощи и поместите их в электросушилки.

- Если Вы хотите добавить в таких овощей, как зеленые бобы, спаржа и. Т. п, вкус лимона, поместите их в лимонный сок на 2 минуты.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

указанные советы несут рекомендательный характер и не обязательны к исполнению.

Таблица №2

Продукт для сушки	Подготовка	Консистенция после сушки	Длительность сушки, часы
АБРИКОС	Нарезать половинками, положить срезом вверх	мягкая	13-28

АПЕЛЬСИ- НОВАЯ КОРКА	Порезать в форме длинных полосок	хрупкая	8-16
АНАНАС (свежий)	Почистить, нарезать ломтиками	твердая	6-36
АНАНАС (консерви- рованный)	Вылить сок и высушить	мягкая	6-36
БАНАНЫ	Почистить, нарезать ломтиками (толщиной 3-4 мм)	хрустящая	8-38
ВИНОГРАД	Целым	мягкая	8-38
ВИШНЯ	Целой	твердая	8-26
ГРУШИ	Почистить и нарезать дольками	мягкая	8-30
ИНЖИР	Нарезать кусочками	твердая	6-26
КЛЮКВА	Цілою	м'яка	6-26
ПЕРСИК	Разрезать пополам, извлечь косточку, когда фрукт наполовину подсохнет	твердая	10-34
ЯБЛУКА	Почистить, вырезать сердцевину, нарезать кусочками или ломтиками	мягкая	5-7

## ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ К СУШКЕ

Для мяса нужна предварительная подготовка. Для сушки используйте нежирное мясо. Рекомендуется перед сушкой замариновать мясо. Это сохранит вкус и сделает его мягким. Чтобы извлечь из мяса лишнюю влагу и на дольше сохранить продукт, в маринад необходимо добавить соль.

### СТАНДАРТНЫЙ МАРИНАД:

- ½ стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, порезанный на мелкие кусочки
- 2 ст. л. сахара
- 2 ст. л. кетчупа или томатной пасты
- 1 ¼ ч. л. соли
- ½ ч. л. луковичной приправы
- ½ ч. л. перца
- тщательно перемешать все ингредиенты

### ДОМАШНЯЯ ПТИЦА:

- Перед сушкой птицу следует прокипятить или обжарить.
- Просушите птицу в электросушилке в течение 2-8 часов или до тех пор, пока из нее не выйдет вся влага.

### РЫБА:

- Перед сушкой рекомендуется прокипятить или запечь рыбу (запекать следует в течение 20 минут при температуре 200 ° С или до появления корочки).
- Просушите рыбу в электросушилке в течение 2-8 часов или до тех пор, пока из нее не выйдет вся влага.

### МЯСО И ДИЧЬ:

- Подготовьте мясо указанными выше способами, порежьте его на мелкие кусочки и сушите в электросушилке в течение 2-8 часов или до тех пор, пока из него не выйдет вся влага.

## ОЧИЩЕНИЕ И УХОД

- Выключить кухонный процессор перед очисткой.
- Никогда не погружайте корпус с моторным блоком, шнур или вилку в воду или другую жидкость. Протирайте корпус влажной тряпкой.
- Не используйте для очистки прибора абразивные моющие средства.

### ПРИМЕЧАНИЕ

указана продолжительность сушки приближительная и может варьироваться. Личные предпочтения потребителей в приготовлении продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
мощность	350 Вт
Вес нетто / брутто	2,52 кг / 2,97 кг
Габариты (Д x Ш x В)	335 мм x 335 мм x 250 мм

Производитель оставляет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.

ДСТУ IEC 60335-2-9:2007(IEC 60335-2-9:2006, IDT),  
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),  
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),  
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),  
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому

обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859