



СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Інструкція з експлуатації

DFD-WS770



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

СУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Щоб уникнути пошкоджень, будь ласка, уважно прочитайте цей посібник перед користуванням приладом.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ПІД ЧАС КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ ПІД НЬОГО НЕОБХІДНО ПІДКЛАСТИ ТЕРМОСТІЙКИЙ МАТЕРІАЛ (КЕРАМІЧНА ПЛИТКА, ТОВСТА ДОШКА ТОЩО) АБО ПОСТАВИТИ ПРИЛАД НА ТЕРМОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ, ЩОБ УНИКНУТИ МОЖЛИВОГО ЗАЙМАННЯ.

- Тривалість роботи приладу не повинна перевищувати 48 годин. Після закінчення безперервної роботи приладу протягом 48 годин вимкніть прилад (вимикач повинен перебувати в положенні "ВИМКНЕНО"), відключіть прилад від електромережі та залиште його охолонути.
- Неправильне користування приладом може призвести до його пошкодження та травмування користувача.
- Використовуйте цей прилад тільки за призначенням і завжди дотримуйтесь інструкцій, наведених у цьому посібнику.
- Відключіть прилад від електромережі, якщо ви не користуєтесь приладом
- Уникайте потрапляння води на електричний блок приладу. Не вмикайте прилад, якщо його поверхня волога.
- Не користуйтеся приладом з пошкодженим шнуром електроживлення чи штепсельною вилкою, після падіння приладу або з іншими пошкодженнями. У такому разі зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без належного нагляду.
- Відключіть прилад від електромережі перед його очищенням.
- Ніколи не тягніть шнур електроживлення, щоб від'єднати прилад від розетки, замість цього візьміть рукою штепсельну вилку та витягніть її з розетки.
- Застосовуйте прилад тільки для побутових потреб; він не призначений для промислового застосування.
- Не накривайте прилад.
- Не залишайте прилад без нагляду під час його функціонування.
- Ставте прилад тільки на рівну поверхню.

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

УВАГА! Перед першим застосуванням:

- Зніміть упаковку з приладу.
- Перед застосуванням приладу переконайтеся, що електричні параметри вашого приладу, зазначені на ідентифікаційній табличці, відповідають характеристикам вашої місцевої електричної мережі.
- Вимийте кришки та секції приладу. Вимийте секції теплою водою, додавши невелику кількість засобу для миття посуду. Очистіть електричний блок за допомогою вологої ганчірки (не занурюйте його у воду і не мийте його водою).

ФУНКЦІОНУВАННЯ

Сушіння продуктів є ефективним способом їх зберігання.

Тепле повітря з постійною контрольованою температурою вільно циркулює всередині приладу між верхньою і нижньою кришками, окремими знімними секціями та електричним блоком. Тому продукти, що знаходяться на секціях приладу, підсушуються рівномірно та з мінімальними втратами корисних вітамінів. Таким чином, ви можете упродовж усього року насолоджуватися фруктами, овочами та грибами, приготовленими без використання шкідливих для здоров'я речовин.

Ви також можете сушити квіти, лікарські рослини, готувати злакові за допомогою цього приладу.

КОРИСТУВАННЯ ПРИЛАДОМ

- Покладіть заздалегідь підготовлені продукти у знімні секції. Секції для продуктів повинні бути розташовані таким чином, щоб повітря вільно циркулювало між ними (можливе регулювання висоти розташування секцій), тому не варто класти в секції занадто багато продуктів і не класти продукти зверху на інші.
- Поставте секції на електричний блок.
- Накрийте прилад верхньою кришкою. Під час сушіння прилад повинен завжди бути накритий верхньою кришкою.
- Вставте штепсельну вилку в розетку та увімкніть прилад, встановивши перемикач у положення «УВІМКНЕНО» ("ON") - індикатор засвітиться червоним кольором. Налаштуйте температуру сушарки.
Температура сушарки.

Рекомендації щодо температурного режиму:

- Трави: 35-40°C
- Зелень: 40°C
- Хліб: 40-50°C
- Йогурт: 45°C
- Овочі: 50-55°C
- Фрукти: 55-60°C
- М'ясо, риба: 65-70°C

ПРИМІТКА: сушіть продукти, дотримуючись рекомендацій, наведених у цьому посібнику.

- Після закінчення користування приладом вимкніть його, поставивши перемикач у положення «ВИМКНЕНО» ("OFF"). Залиште продукти для охолодження. Покладіть висушені продукти у контейнер / упаковку для зберігання продуктів та поставте в морозильник.
- Відключіть прилад від електромережі.

ПРИМІТКА: під час користування пристроєм рекомендовано встановити всі 5 секцій, незалежно від того, скільки секцій залишаться порожніми.

Приклади:

- Продукти викладено на першій верхній секції, інші 4 секції порожні. Переконайтеся, що прилад накритий верхньою кришкою.
- Продукти викладено на перших 2 секціях, інші 3 секції порожні. Переконайтеся, що прилад накритий верхньою кришкою.

ДОДАТКОВІ ІНСТРУКЦІЇ

Необхідно спочатку вимити продукти, а потім класти їх у прилад. Не кладіть мокрі продукти у прилад, витріть їх насухо.

УВАГА! Не ставте у прилад секції з продуктами, на яких є залишки води.

Обріжте зіпсовані частини продуктів. Наріжте продукти таким чином, щоб їх можна було вільно розмістити між секціями.

Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматочків, на які вони нарізані тощо.

Ви можете змінювати розташування секцій, якщо на них не всі продукти достатньо висушені. Ви можете переставити верхні секції вниз, ближче до електричного блоку, а нижні секції можна поставити на місце верхніх секцій. Деякі фрукти можуть бути покриті природним захисним шаром, тому тривалість сушіння може збільшитися. Щоб уникнути цього, краще відварити продукти упродовж 1-2 хвилин, а потім покласти їх у холодну воду та витерти їх насухо після цього.

НЕОБХІДНО ЗНАТИ: ТРИВАЛІСТЬ СУШІННЯ, ЗАЗНАЧЕНА В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ, Є ПРИБЛИЗНОЮ.

Тривалість сушіння залежить від температури та вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматочків тощо.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Вимийте фрукти.
- Витягніть кісточки та обріжте зіпсовані частини.
- Наріжте на шматочки, які можна вільно розміщувати між секціями.
- Ви можете покласти фрукти в натуральний лимонний або ананасовий сік, щоб уникнути їх знебарвлення.
- Якщо ви хочете додати вашим фруктам приємного запаху, ви можете додати корицю або кокосову стружку.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Вимийте овочі.
- Витягніть кісточки та обріжте зіпсовані частини.
- Наріжте на шматочки, які можна вільно розміщувати між секціями.
- Краще відварити овочі упродовж 1-5 хвилин, а потім покласти їх у холодну воду та витерти їх насухо після цього.

СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН

- Рекомендовано сушити листя, пропагули.
- Після сушіння лікарські рослини краще покласти в паперові пакети або скляний посуд та поставити в темне прохолодне місце.

ЗБЕРІГАННЯ ВИСУШЕНИХ ФРУКТІВ

- Контейнери для зберігання висушених продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Для кращого зберігання висушених фруктів використовуйте скляні контейнери з металевими кришками, та поставте їх у темне прохолодне місце з температурним режимом 5-20 градусів.
- Упродовж першого тижня після сушіння необхідно перевіряти відсутність будь-якої вологи у контейнері. Наявність вологи свідчить про недостатню міру сушіння, тому процедуру сушіння необхідно повторити.

УВАГА! Не кладіть гарячі та навіть теплі продукти у контейнери для подальшого зберігання.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ФРУКТІВ

Попередня підготовка фруктів зберігає їх природний колір, смак і запах.

Нижче наведено деякі корисні рекомендації щодо кращої підготовки фруктів для сушіння:

Візьміть 1/4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви берете, повинен відповідати фрукту, який ви готуєте. Наприклад, для приготування яблук необхідно взяти яблучний сік.

Змішайте сік з 2 склянками води. Потім занурте попередньо оброблені фрукти (див. Таблицю підготовки фруктів для сушіння) у підготовлену рідину на 2 години.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДЛЯ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Абрикос	Наріжте його скибочками та витягніть кісточку	М'який	13-28
Апельсинова шкірка	Наріжте її на довгі смужки	Ламкий	8-16
Ананас (свіжий)	Очистіть його і наріжте на скибочки або квадратні частини	Твердий	8-36
Ананас (консервований)	Злийте сік та висушіть ананас	М'який	8-36
Банан	Очистіть його та наріжте на круглі частини (товщиною 3-4 мм)	Хрусткий	10-38
Виноград	Немає потреби нарізати його	М'який	10-26
Вишня	Не потрібно виймати кісточку (ви можете вийняти її, коли вишня буде напівсухою)		
Груша	Очистіть її та наріжте на скибочки	М'який	10-30
Інжир	Наріжте на скибочки	Твердий	8-26
Журавлина	Немає потреби нарізати її	М'який	8-26
Персик	Розріжте на 2 частини і вийміть кісточку, коли фрукти стануть напівсухими	М'який	8-26
Фінік	Вийміть кісточку та наріжте на скибочки	Твердий	8-26
Яблуко	Очистіть його, вийміть серцевину, наріжте його на круглі частини або сегменти	М'який	8-10

ПРИМІТКА: Тривалість і способи попередньої обробки фруктів, які описано в таблиці, наведено лише з метою ознайомлення. Особисті уподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних у таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА ОВОЧІВ

1. Рекомендовано проварювати зелену квасолю, цвітну капусту, броколі, спаржу і картоплю, оскільки ці овочі часто готують як першу і другу страву, це збереже їх природний колір.

Як варити: покласти попередньо підготовлені овочі у каструлю з водою, що кипить, на 3-5 хвилин. Потім вилийте воду та покладіть овочі у прилад.

2. Якщо ви хочете додати смак лимона у зелену квасолю, спаржу тощо, просто покладіть їх у лимонний сік приблизно на 2 хвилини.

ПРИМІТКА: викладені вище рекомендації є лише визначенням фактів та їх не обов'язково дотримуватися.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДЛЯ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	
Артишок	Наріжте його на смужки (товщиною 3-4 мм)	Ламкий	8-13
Баклажан	Очистіть його та наріжте на шматочки (товщиною 6-12 мм)	Ламкий	8-18
Броколі	Очистіть та наріжте її. Проваріть її на парі упродовж 3-5 хвилин.	Ламкий	8-20
Гриби	Наріжте їх на шматочки або сушіть цілими (маленькі грибочки)	Твердий	8-14
Зелена квасоля	Наріжте її та проваріть, щоб вона набула прозорості	Ламкий	10-26
Кабачки	Наріжте їх на шматочки (товщиною 6 мм)	Ламкий	8-18
Капуста	Очистіть її та наріжте на смужки (товщиною 3 мм); видаліть серцевину	Твердий	8-14
Брюссельська капуста	Розріжте її на 2 частини	Хрусткий	10-30
Цвітна капуста	Проваріть її, щоб вона стала м'якою	Твердий	8-16
Картопля	Очистіть її, проваріть упродовж 8-10 хвилин	Хрусткий	10-30
Цибуля	Наріжте її на тонкі круглі шматочки	Хрусткий	10-14
Морква	Проваріть її, щоб вона стала м'якою, подрібніть її або наріжте на круглі шматочки	Хрусткий	10-14

Огірок	Очистіть його та наріжте на круглі частини (товщиною 12 мм)	Твердий	8-18
Солодкий перець	Наріжте його на смужки або круглі шматочки (товщиною 6 мм), видаліть серцевину	Хрусткий	8-14
Гострий перець	Немає потреби нарізати його	Твердий	8-14
Петрушка	Наріжте листя на секції	Хрусткий	8-10
Помідор	Очистіть його. Наріжте його на шматочки або круглі шматочки	Твердий	10-24
Ревінь	Очистіть його та наріжте на шматочки (товщиною 3 мм)	Втрата вологи в овочі	10-38
Буряк	Зваріть його, залиште охолонути, відріжте коріння і верхівки. Наріжте його на круглі шматочки	Хрусткий	10-26
Селера	Наріжте її на шматочки (товщиною 6 мм)	Хрусткий	8-14
Зелена цибуля	Подрібніть її	Хрусткий	8-10
Спаржа	Наріжте її на шматочки (товщиною 2,5 мм)	Хрусткий	8-14
Часник	Очистіть його та наріжте на круглі частини	Хрусткий	8-16
Шпинат	Проваріть його, щоб він втратив колір	Хрусткий	8-16
Шампіньйони	Виберіть гриби з зігнутими шапками, наріжте їх на шматки або сушіть цілими	Твердий та хрусткий	8-10

ПРИМІТКА: Тривалість і способи попередньої обробки овочів, які описано в таблиці, наведено лише з метою ознайомлення, особисті уподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних у таблиці.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ.

Попередня підготовка м'яса є незамінною та необхідною для збереження здоров'я споживача. Для ефективного сушіння використовуйте м'ясо без жиру, м'ясо рекомендовано маринувати, це допомагає видалити воду з м'яса і зберегти його краще.

Стандартний маринад:

1/2 склянки соєвого соусу

1 зубчик часнику, дрібно порізаний

2 столових ложки кетчупу

1 та 1/4 чайної ложки солі

1/2 чайної ложки меленого перцю

Всі інгредієнти необхідно ретельно змішати.

ПТИЦЯ

Перед початком сушіння птицю необхідно попередньо підготувати.

Краще відварити її або підсмажити.

Висушіть її протягом 2-8 годин або до відсутності вологи.

РИБА

Перед початком сушіння рекомендовано відварити її або запекти у духовці (випікати близько 20 хвилин при температурі 200 градусів або до моменту, коли риба стане рихлою). Висушіть її протягом 2-8 годин або до відсутності вологи.

М'ЯСО ТА ДИЧИНА

Приготуйте його, поріжте на дрібні шматочки та покладіть у прилад на 2-8 годин або до відсутності вологи.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

Перед очищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі та охолонув.

Очистіть корпус приладу за допомогою вологої губки, а потім витріть насухо.

Не застосовуйте металеві щітки, абразивні та жорсткі засоби для очищення приладу, оскільки вони можуть пошкодити поверхню.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрична потужність	250 Вт
Напруга	220-240 В, 50 Гц

Після закінчення строку експлуатації прилад не дозволено утилізувати як побутові відходи.

Його необхідно передати до місцевого спеціального центру збору відходів або до дилера, який надає цю послугу.

Утилізація побутової техніки окремо від побутового сміття дає змогу уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я, що спричинені неправильною утилізацією, і дає змогу повторно використовувати складові матеріали, щоб отримати значну економію енергії та ресурсів. Як нагадування про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів, цей виріб має маркування з перекресленим колісним контейнером для сміття.

Гарантійний термін - 1 рік. Термін служби - 3 роки.

Імпортер: ТОВ «САВ-Дистрибьюшн», вул. Дорогожицька, 1, м Київ, 04119.

Виробник: Ningbo Real Power Electric Appliance Co., Ltd Add: No.177 Hongtu Road Hongtang Industrial Park C, Ningbo, China (Нингбо Ріал Повер Електрик Аплайанс Ко., ЛТД. Адреса: №177 Хонгту Роуд Хонгтанг Індастріал Парк Сі, Нингбо, Китай).

Номер партії виробництва ідентифікується по даті виробництва.

Дата виробництва: 05.04.2019. Серійний номер вказаний на виробі.