



СУШАРКА ДЛЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Інструкція з експлуатації

DFD-901



Ми дякуємо Вам за Ваш вибір!

АВТОМАТИЗОВАНА СУШАРКА ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Важливі заходи безпеки

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ в безпечному місці

Під час користування електроприладами необхідно завжди дотримуватися основних заходів безпеки, зокрема:

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ СУШАРКИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ПРОЧИТАЙТЕ ВСІ ІНСТРУКЦІЇ, ЕТИКЕТКИ ВИРОБУ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

Не торкайтеся гарячих поверхонь і не допускайте їх контакту із займистими матеріалами.

Щоб уникнути ураження електричним струмом, заборонено занурювати шнур електроживлення, штепсельну вилку чи базовий блок сушарки у воду чи іншу рідину. Не мийте її в раковині чи посудомийній машині.

Якщо під час користування приладом поруч перебувають діти, то вони потребують особливого нагляду.

Відключайте прилад від електромережі, коли ви ним не користуєтесь та перед чищенням.

Не користуйтеся жодним електроприладом у разі пошкодження шнура електроживлення чи штепсельної вилки. Якщо прилад не працює або він будь-яким чином пошкоджений, поверніть прилад в авторизований сервісний центр для ремонту або заміни.

Використання додаткових пристосувань, окрім тих, що постачаються або рекомендовані виробником, може спричинити небезпеку і призвести до втрати гарантії.

Покладіть шнур електроживлення таким чином, щоб за нього неможливо було схопитися або спіткнутися об нього. Уникайте звисання шнура електроживлення через крайку столу чи тумби. Кладіть шнур електроживлення подалі від гарячих поверхонь.

Цей прилад призначений для використання всередині приміщень, лише для побутових потреб. Не використовуйте прилад за межами приміщень або для інших потреб, крім побутових, зазначених у цьому посібнику.

Цей прилад не призначений для промислового застосування.

Не ставте сушарку, шнур електроживлення, лотки або будь-які інші частини на поверхню або поруч із гарячою газовою чи електричною конфоркою або в гарячу духовку.

Щоб відключити прилад від електромережі, спочатку натисніть кнопку «ВИМКНЕННЯ» («OFF»), потім вийміть штепсельну вилку з розетки.

Експлуатуйте сушарку лише на чистій поверхні, без пилу. Пил і бруд можуть потрапляти в сушарку і можуть забруднювати продукти, що перебувають у процесі сушіння.

Не ставте сушарку на рушник або килим. Це зменшить або припинить потік повітря для сушаркою і може призвести до пошкодження приладу.

Завжди залишайте принаймні один дюйм вільного простору навколо сушарки з усіх боків для належної вентиляції.

Для зменшення ризику заплутатися або спіткнутися об довгий шнур електроживлення, прилад оснащений коротким шнуром електроживлення. Можна використовувати шнур-подовжувач, якщо його використання буде здійснюватися з обережністю. Використовуйте подовжувач з номінальною силою струму 5 А або більше. Шнур електроживлення необхідно класти таким чином, щоб він не звисав з

краю тумби чи столу. Не застосовуйте подовжувача довшого, ніж необхідно.

Не застосовуйте більше, ніж 20 сушильних лотків за один раз.

Не допускайте впливу на будь-які частини сушарки вищої температури, ніж 80°C.

Не користуйтеся приладом поруч із контейнерами із займистими речовинами та з аерозольними балончиками.

Щоб очистити нагрівальний базовий блок сушарки, витягніть штепсельну вилку з розетки, потім протріть базовий блок вологою ганчіркою або губкою та м'яким мильним розчином. Не занурюйте базовий блок чи шнур електроживлення у воду. Верхню кришку і сушильні лотки можна занурити у теплу воду і промити м'яким мильним розчином або помити їх тільки у ВЕРХНЬОМУ кошику посудомийної машини. Тепло з циклу сушіння може деформувати лотки, а такі випадки не є гарантійними.

Щоразу перед користуванням сушаркою для харчових продуктів необхідно переконатися, що сушильні лотки та будь-які інші деталі, які будуть перебувати у контакті з харчовими продуктами, є чистими та сухими.

Не користуйтеся цією сушаркою для харчових продуктів на склі, яке не є термостійким, або на дерев'яній поверхні, або на будь-якій скатертині. ЦЕЙ ПРИЛАД ПОВИНЕН БУТИ ОБОВ'ЯЗКОВО РОЗМІЩЕНИЙ НА ТЕРМОСТІЙКІЙ ПОВЕРХНІ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ, НАПРИКЛАД, КЕРАМІЧНІЙ АБО ІНШІЙ ПОВЕРХНІ, ЗАХИЩЕНІЙ ТЕРМОСТІЙКИМ ПОКРИТТЯМ.

Під час першого увімкнення вашої сушарки для харчових продуктів ви можете відчувати запах. Це вважається нормальним. Щоб уникнути перенесення цього запаху в харчові продукти, поставте один сушильний лоток із кришкою на базовий блок сушарки, та, дотримуючись конкретних інструкцій для вашої моделі, залиште прилад працювати без харчових продуктів до зникнення запаху. Це необхідно лише після першого увімкнення сушарки і може зайняти менше однієї години.

Вітаємо вас із придбанням автоматизованої сушарки для харчових продуктів

Цей високоякісний прилад розроблено таким чином, щоб ви могли користуватися ним упродовж багатьох років.

Для досягнення найкращих результатів та безпроблемного функціонування ми закликаємо вас прочитати весь цей посібник.

Сушіння - Збереження продуктів харчування

Тисячі років тому один з небагатьох способів, яким люди могли зберігати харчові продукти, полягав у тому, щоб висушити їх на сонці. Задовго до таких сучасних приладів, як холодильники, та задовго до хімічних консервантів сушіння було простим способом безпечного зберігання харчових продуктів для споживання пізніше, коли їжі було недостатньо або не в сезон. Ваша нова сушарка для харчових продуктів поєднала сучасну науку зі стародавнім мистецтвом, щоб надати вам контрольований, передбачуваний і безпечний спосіб зберігання харчових продуктів удома.

Сушіння харчових продуктів відкриває для вас новий вимір у зберіганні фруктів, овочів і м'яса. Ваша нова сушарка для харчових продуктів здатна чудово зберегти свіжозібрані, сезонні аромати та поживні властивості майже всіх харчових продуктів, щоб подарувати радість споживання після закінчення сезону. Ці висушені продукти можна легше зберігати, тому що вони менше псуються і займають менше місця. Вони також менше важать, що робить їх ідеальними продуктами харчування під час відпочинку на природі чи пішохідного туризму. Закуси із сушених фруктів смачні та поживні. Можна висушити і зберегти інгредієнти для супів за вашими улюбленими рецептами та швидко приготувати страви з підготовлених інгредієнтів.

Ваша сушарка для харчових продуктів підтримує температуру в сушильній камері в автоматичному режимі, що контролюється комп'ютером. Продукти перебувають у постійному потоці теплого сухого повітря, яке лагідно видаляє вологу з продуктів. Результат - це щоразу чудово висушені продукти.

Ви переконаєтеся, що сушіння харчових продуктів є практичним та економічним, а також простим. І все починається з найсучаснішої сушарки для харчових продуктів

Що таке сушіння?

Сушіння - це процес, під час якого волога видаляється з продукту, що дає змогу безпечно зберігати продукти для споживання у майбутньому. Його головна перевага перед іншими стародавніми методами (наприклад, соління або копчення) полягає в тому, що воно не додає сторонніх запахів і сушені продукти втрачають зовсім мало поживних речовин.

За умови правильного виконання всіх операцій під час сушіння втрачається зовсім мало поживних речовин. Згідно з даними Управління з санітарного нагляду за якістю харчових продуктів та медикаментів (FDA), після сушіння у продуктах зберігається 95-97% поживних речовин. Для порівняння: консервовані продукти зберігають лише 20-30%, а заморожені продукти - лише 40-60% поживних речовин.

Висушені продукти також мають чудовий смак! Оскільки після видалення вологи натуральні запахи концентруються, висушені продукти є природно смачними.

Як скоро ви дізнаєтеся, відновлення є невід'ємною частиною сушіння. Відновлення - це додавання води до висушених продуктів. Якщо висушені продукти залишити у воді, вони поглинають воду і розбухають до початкового розміру, форми і текстури, зберігаючи майже 100% свого початкового смаку та поживних речовин.

Інструменти, необхідні для початку роботи

Ніж для обрізання (лезо з іржостійкої сталі).
Дошка для нарізання
Контейнери для зберігання

Додаткові інструменти, які полегшують та прискорюють роботу, можуть бути такими:

Кухонний комбайн або інший подібний пристрій для швидкого та однакового нарізання.

Пароварка і кошик, або чайник і розбірна пароварка для бланшування.
Блендер для приготування фруктового пюре для фруктової пастили.
Невеликий блокнот для запису часу та рецептів, які підходять саме вам, а також тих, що не підходять вам.

Основні поради для попередньої підготовки

Знімати шкірку чи не знімати

Шкіра фруктів та овочів часто містить велику частку харчової цінності продуктів. Таким чином, якщо висушені продукти будуть споживатися як закуски або використовуватися для приготування печива, краще їх не чистити. З іншого боку, ви захочете почистити яблука, призначені для пирогів, або помідори, призначені для супів. Як правило, якщо ви за певним рецептом зазвичай знімаєте шкіру з продуктів, почистіть їх перед сушінням.

Спосіб нарізання має значення

Одним з найважливіших чинників успішного висушування є спосіб нарізання продуктів. У разі сушіння фруктів це допомагає отримати всі скибочки приблизно однакової товщини, щоб вони всі одночасно сушилися до однакового рівня вологості. Товсті скибочки сохнуть повільніше, ніж тонкі скибочки. Вибір товщини залежить від вас, але нарізання продуктів на шматочки однакового розміру може сприяти досягненню успішного результату та однорідності.

Шкіра багатьох харчових продуктів природно захищає їх, але вона може перешкоджати процесу сушіння. Під час сушіння волога краще витікає з розрізаної або розламаної поверхні, а не через жорстку шкіру. Тому, чим більша площа зрізаної поверхні, тим швидше і краще продукт буде висихати.

З цієї причини овочі з тонким стеблом, такі як спаржа, зелена квасоля і ревінь, повинні бути розрізані навпіл у довжину, або мати скраю діагональний розріз, щоб відкрити якомога більше внутрішніх частин продукту.

Фрукти слід нарізати поперек серцевини, а не вздовж серцевини. Намагайтеся завжди робити тонкі, плоскі розрізи.

Стебла броколі повинні бути розрізані на дві або чотири частини, залежно від діаметра. Маленькі фрукти, такі як полуниця, можна розрізати навпіл. Навіть менші ягоди треба або розрізати навпіл, або злегка бланшувати, щоб зруйнувати шкіру.

Наповнення сушильних лотків

Під час завантаження продуктів у лотки можна використовувати всю верхню поверхню лотків, але необхідно забезпечити певну циркуляцію повітря. Намагайтеся розкласти продукти одним шаром, де це можливо. Це особливо важливо для таких продуктів, як бананові скибочки та ананасові кільця і не настільки важливо для квасолі. Якщо після закінчення сушіння деякі шматочки залишилися з великим вмістом вологи, однією з причин могло бути те, що вони були накриті іншими шматочками продукту.

Сушіння видаляє вологу і призводить до того, що продукт стискається внаслідок висихання. Це дає вам можливість зберігати ту саму кількість продуктів у меншому просторі, але це також означає, що, коли продукт стискається під час процесу сушіння, дрібні шматочки можуть провалюватися через отвори у сушильних лотках. Щоб запобігти цьому, особливо під час висушування подрібнених або нарізаних продуктів, перед укладанням продуктів кладіть на дно лотків сітчасті вкладиші. Нарізані продукти не слід розкладати товстим шаром, ніж 3/8 дюйма. За допомогою виделки звільніть від продуктів кілька ділянок сітчастої вставки, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.

Якщо у вас немає сітчастих вкладишів для лотка, використовуйте нейлонову сітку, полотно для вишивання, марлю або грубу тканину. Укладаючи в лоток вкладиш, обов'язково виріжте в ньому отвір для центрального отвору лотка. Тканина повинна бути безпечною для харчових продуктів, здатною пропускати повітря, а також повинна бути випрана перед використанням. Будьте уважні під час вибору тканини, оскільки липкі продукти можуть прилипати до тканини, а частинки тканини можуть прилипати до шматочків продукту.

Дрібно нарізані продукти, можливо, необхідно перемішати один або два рази під час сушіння, щоб забезпечити рівномірне висушування всіх шматочків. Для цього необхідно вимкнути прилад,

відключити його від електромережі, витягнути лотки, перемішати продукти, а потім знову вставити лотки та увімкнути прилад відповідно до інструкцій.

Запобігання капанню

Деякі продукти, такі як дуже стиглі помідори і цитрусові, або зацукровані фрукти, можуть капати. Якщо на дно приладу буде витікати занадто багато рідини, це може призвести до пошкодження пристрою та необхідності його ремонту. Окрім того, краплі з верхнього лотка можуть вплинути на запах інших продуктів, викладених на нижніх лотках. Щоб зменшити капання після розташування продуктів на сушильних лотках, перед встановленням лотків на базовий блок сушарки необхідно кілька разів добре постукати дном лотка на рушнику, розкладеному поверх стільниці, щоб видалити надлишок вологи.

Щоб уловлювати під час сушіння будь-які краплі, що можуть утворюватися в дуже вологих продуктах, покладіть на два нижні лотки стрічки фруктової пастили. Міняйте місцями стрічки на одній половині двох лотків (наприклад, ліву сторону першого лотка і праву сторону другого лотка). Потім поставте ці два нижні лотки на базовий блок сушарки, а зверху на них ставте решту лотків із продуктами, які необхідно висушити. Переставляючи лотки, протріть стрічки фруктової пастили, але залиште ці два лотки внизу під рештою лотків. Коли продукти підсохнуть настільки, що вони більше не капають, зніміть стрічки фруктової пастили з обох нижніх лотків, щоб покращити циркуляцію повітря.

Не використовуйте вощений папір замість стрічок фруктової пастили, оскільки при температурі сушіння віск буде плавитися на паперовій основі, що може зіпсувати продукти або пошкодити сушарку. Завжди пам'ятайте, що центральний отвір кожного лотка повинен залишатися відкритим.

Скільки часу потрібно для висушування продуктів?

Неможливо точно зазначити тривалість сушіння, оскільки існує багато чинників, які впливають на тривалість сушіння. Це такі чинники:

Вміст вологи кожного продукту

Товщина або розмір підготовлених шматочків

Вологість і температура у приміщенні, в якому працює сушарка

Густина продукту. Вибір продукту також має значення. Тривалість зберігання, місце та спосіб вирощування продукту, умови зберігання під час його транспортування до вас, та інші чинники впливають на тривалість сушіння.

Але не хвилюйтеся. Після набуття незначного досвіду ви незабаром зможете визначати під час нарізання продуктів приблизну тривалість їх сушіння, які продукти будуть висушуватися швидше, а яким потрібно більше часу.

Ось чудовий приклад: помідори зазвичай досить соковиті. Їхній високий вміст вологи змусить їх сушитися довше, ніж багато інших продуктів. І навпаки, капуста, яка має відносно низький рівень вологості, потребує набагато менше часу для висихання. Цитрусові фрукти, зокрема апельсини, зазвичай, потребують більше часу, ніж яблука, з тієї самої причини.

Отже, як ви дізнаєтеся, як довго сушити продукти? Через певний час після початку роботи сушарки зніміть лотки та огляньте продукти. Не бійтеся «підглядати!» Це допоможе вам дізнатися про процес сушіння і про те, як довго він триватиме. Продукти з вищим рівнем вологості, зокрема фрукти та м'ясо, слід перевіряти періодично після перших чотирьох годин сушіння. Продукти з меншою початковою вологістю, такі як трави та листові овочі, або нарізані чи подрібнені продукти, можуть висихати швидше, тому їх потрібно перевірити через приблизно дві-три години та ще частіше після цього. Ви незабаром оволодієте «відчуттям» того, як довго потрібно сушити продукти.

Тож, не хвилюйтеся! Краще пересушити продукти, аніж залишити в них занадто багато вологи. Вологі продукти ймовірно зіпсуються під час зберігання. Якщо продукти пересушені та здаються крихкими або злегка підрум'яненими, їх все ще можна використати для супів або більшості виробів, що випікаються. Для їх відновлення може знадобитися трохи більше часу і додаткова вода, але їх смак і якість, як правило, не порушуються.

Загальні поради щодо експлуатації

Наступний розділ стосується всіх моделей, крім випадків, коли зазначено інше

Перед початком експлуатації сушарки для харчових продуктів обов'язково прочитайте і зрозумійте ці інструкції. Вимийте і висушіть лотки та будь-які інші деталі, які будуть перебувати у контакті з харчовими продуктами.

Під час першого увімкнення вашої сушарки для харчових продуктів ви можете відчувати запах. Це вважається нормальним. Щоб уникнути перенесення цього запаху в харчові продукти, поставте один сушильний лоток із кришкою на базовий блок сушарки, та, дотримуючись конкретних інструкцій для вашої моделі, залиште прилад працювати без харчових продуктів до зникнення запаху. Це необхідно лише після першого увімкнення сушарки і може зайняти менше однієї години.

Поставте сушарку на рівну, суху та стійку (не накриту килимом) поверхню. Переконайтеся, що навколо сушарки є щонайменше один дюйм вільного простору, щоб забезпечити належну циркуляцію повітря.

Підготуйте продукти відповідно до інструкцій, наведених у цьому посібнику, та наповніть сушильні лотки. НІКОЛИ не закривайте центральний отвір у лотках або вентиляційні отвори на верхній кришці!

Переконайтеся, що лотки для сушіння надійно розташовані один на одному та на базовому блоці приладу.

Ознайомтеся з різними таблицями в кінці цього посібника, щоб отримати уявлення про те, коли продукти правильно висушені та готові до зберігання.

Чергування лотків

Періодично перевіряйте сушильні лотки. Чергуйте лотки, якщо цього потребують продукти, які ви сушите. Зніміть всі лотки одночасно, а потім зніміть кришку. Поставте верхній лоток на базовий блок, а потім наступний верхній лоток, доки не переставите всі лотки.

Догляд та обслуговування

Після кожного використання вимийте сушильні лотки та кришку сушарки теплою мильною водою. Не мийте лотки, кришку базовий блок у посудомийній машині. Тверді частки можна видалити шляхом замочування та/або за допомогою пластикового скребка. Не використовуйте абразивні матеріали або розчинники для очищення пластику!

Щоб очистити базовий блок сушарки (нижню частину з двигуном та нагрівальним елементом), відключіть прилад від електромережі та протріть його вологою губкою або ганчіркою. НІКОЛИ не занурюйте базовий блок у воду або не допускайте потрапляння рідини на ділянки, що містять електричні компоненти.

Зберігання

Після очищення сушарки залиште її до повного висихання всіх компонентів, складіть сушильні лотки на базовий блок і зберігайте їх у безпечному місці.

Перед початком експлуатації сушарки для харчових продуктів обов'язково переконайтеся, що ви ознайомилися та зрозуміли всі інструкції у цьому посібнику. Вимийте і висушіть лотки та будь-які інші компоненти.

Укладання лотків

Перед завантаженням лотків продуктами буде добре, якщо ви переконаєтеся, що всі вони розташовані правою стороною вгору; складіть їх один на один поруч із зоною підготовки. Шукайте стрілки, відлиті на зовнішній поверхні кожного лотка, які допомагають правильно складати лотки. Стрілки повинні бути розташовані вздовж однієї сторони лотків і всі вони повинні бути спрямовані вгору. Неправильно складені лотки негативно вплинуть на процес сушіння.



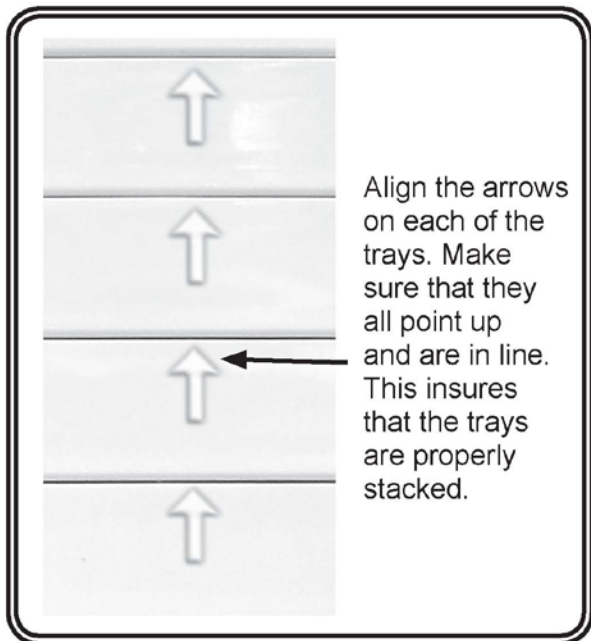
ВЕРХ ЛОТКА

Щоб правильно вирівняти лотки,

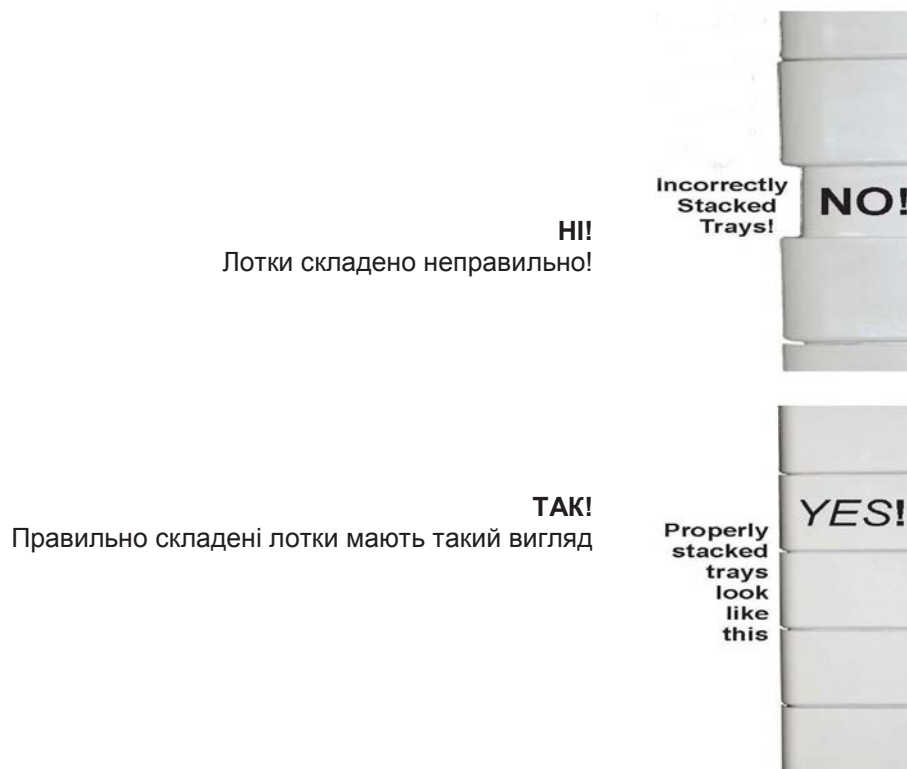
спочатку перевірте вид лотка збоку. У верхній частині лоток є вузьким. Ширша частина є нижньою.

НИЗ ЛОТКА

Якщо лоток неможливо укласти на інший, можливо, він неправильно розташований. Поверніть його на 180 градусів («поверніть» його приблизно на половину оберту, щоб змінити його напрямок спереду назад).



Вирівняйте стрілки на кожному з лотків. Переконайтеся, що всі вони спрямовані вгору і розташовані на одній лінії. Це гарантує правильність укладання лотків.



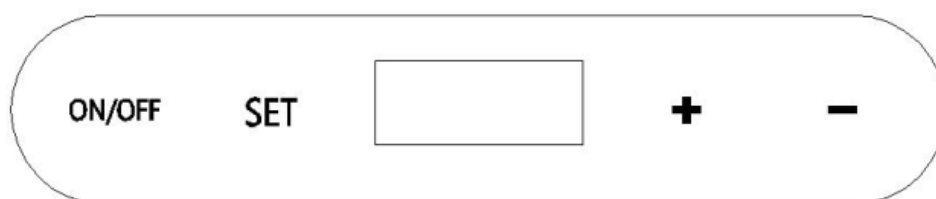
Спосіб експлуатації вашої сушарки для харчових продуктів

Ваша сушарка для харчових продуктів проста у використанні та призначена для того, щоб зробити процес сушіння простим і точним, за умови дотримання інструкцій. Перед тим, як продовжити, переконайтеся, що ви прочитали поради щодо безпеки на початку цього посібника.

Під час першого увімкнення вашої сушарки для харчових продуктів ви можете відчувати запах. Це нормальний побічний ефект виробничого процесу. Щоб уникнути перенесення цього запаху в харчові продукти, поставте один сушильний лоток із кришкою на базовий блок сушарки, та, дотримуючись нижчезазначених інструкцій для вашої моделі, залиште прилад працювати без харчових продуктів до зникнення запаху. Це необхідно лише після першого увімкнення сушарки і може зайняти менше однієї години.

Перед початком підготовки продуктів вимийте та висушіть лотки, кришку та вкладиші лотків, якщо ви будете їх використовувати. Поставте базовий блок на те місце, на якому стоятиме сушарка під час процесу сушіння, і переконайтеся, що довжини шнура електроживлення достатньо для безпечного підключення до розетки. Таким чином, під час попередньої підготовки продуктів ви можете класти їх одразу на лотки. Після наповнення лотка його можна ставити на сушарку і ви будете миттєво готові увімкнути сушарку!

Інструкції для конкретних моделей



Для експлуатації моделі DFD-901

Для експлуатації моделі DFD-901

- 1 - Поставте прилад у безпечне місце.
- 2 - Наповніть лотки та поставте їх на сушарку.
- 3 - Вставте штепсельну вилку у відповідну розетку.
- 4 - Виберіть бажану температуру
- 5 - Налаштуйте бажану тривалість циклу, торкаючись та утримуючи кнопку «ТАЙМЕР». Таймер і дисплей для відображення температури. Налаштування таймера: один дотик до кнопки додає одну годину. Налаштування температури: один дотик до кнопки додає один градус.
- 6 - Торкніться кнопки «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» («ON/OFF»), щоб увімкнути прилад. Блімання дисплея буде свідчити про те, що прилад працює. Дисплей, що блимає, відображає час, що залишається до закінчення циклу. Ви також почуєте шум вентилятора.
- 7 - Після закінчення процесу переведіть перемикач у положення «ВИМКНЕНО» («OFF») та витягніть штепсельну вилку з розетки. Якщо упродовж циклу ви бажаєте додати час, торкніться кнопки «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» («ON/OFF»), щоб вимкнути прилад, налаштуйте на таймері бажаний час і знову увімкніть прилад шляхом дотику до кнопки «УВІМКНЕНО / ВИМКНЕНО» .

Модель DFD-901 дає користувачеві можливість налаштовувати температуру в діапазоні 28-70°C, а також тривалість роботи приладу за допомогою свого інтегрованого цифрового таймера. Налаштовуйте нижчу температуру та меншу тривалість для тонших або менших шматочків продуктів або для меншої кількості (наприклад, під час сушіння лише декількох лотків). Налаштовуйте вищу температуру та більшу тривалість для товстих шматочків продуктів або для більшої кількості. Регулювання температури також можна застосовувати для зменшення температури наприкінці циклу сушіння, що полегшує контроль остаточного рівня вологи у продуктах.

Зберігання висушених продуктів

Після того, як продукти правильно висушено, важливо правильно зберігати їх для отримання найкращих результатів. Дотримуючись цих методів зберігання, ваші продукти залишатимуться свіжими і готовою до використання упродовж тривалого часу.

Загальні поради щодо зберігання харчових продуктів

Дочекайтеся остаточного охолодження продуктів перед їх зберіганням.

Тепло і світло спричиняють погіршення якості продуктів. Завжди зберігайте продукти в сухому, прохолодному і темному місці.

Видаліть з контейнера для зберігання все повітря, яке ви зможете видалити, і щільно закрийте його.

Ідеальна температура зберігання становить 15°C або нижче.

Ніколи не зберігайте продукти безпосередньо в металевому контейнері.

Не застосовуйте контейнерів, які «дихають» або мають слабке ущільнення.

Перевіряйте вміст вологи у висушених продуктах протягом декількох тижнів після сушіння.

Якщо всередині є волога, слід сушити ці продукти довше.

Для кращої якості сухофрукти та сушені овочі не слід зберігати понад 1 рік.

Сушіть свої продукти влітку, коли вони мають оптимальну свіжість, та щорічно замінійте їх.

Сушене м'ясо, дичина, птиця та риба повинні зберігатися не більше 3 місяців, якщо їх зберігають у холодильнику, і не більше 1 року, якщо їх зберігають у морозильній камері.

Вакуумне ущільнення може допомогти збільшити строк зберігання на кілька місяців, якщо продукти були правильно і ретельно висушені.

Контейнери

Для зберігання підходить будь-який контейнер, який є чистим, герметичним і вологостійким. Чудовим варіантом є товсті поліетиленові пакети із застібною-блискавкою або термопакети для запікання продуктів. Наповніть кожен пакет якомога більшою кількістю продуктів і витисніть надлишок повітря. Наповнені пакети можна покласти у металеві банки з кришками (добре підходять банки для кондитерського жиру або для кави), щоб уберегти продукти від комах. Скляні банки з кришками, що щільно закриваються, можна використовувати з поліетиленовими пакетами або без них. Добре підходять якісні пластикові контейнери з кришками, що щільно закриваються, але вони повинні бути герметичними. Не використовуйте паперові або тканинні мішки, легкі пластикові пакети, упаковки для хліба або будь-які контейнери, у яких кришки щільно не закриваються.

Місце зберігання

Прохолода, темрява і сухе повітря є ключем до підтримання якості сушених продуктів. Полиці біля вікна повинні бути накриті, щоб уберігати продукти від світла. Скляні банки або пластикові контейнери необхідно ставити у паперовий мішок або в закриту шафу. Цементні стіни і підлога часто бувають вологими і холодними. Таким чином, контейнери для висушених харчових продуктів не слід ставити безпосередньо на підлогу, не ставити впритул до фундаменту чи стіни підвалу, оскільки це може спричинити конденсацію в контейнері. Не зберігайте сухі продукти поблизу виробів із сильним запахом, наприклад, лаку, засобів для видалення фарби, гасу.

Тривалість зберігання

Сушені фрукти та овочі не повинні зберігатися довше одного року. Плануйте споживання усього сушеного м'яса, риби, птиці або в'яленого м'яса упродовж одного-двох місяців. Позначте сушені продукти та споживайте першими ті продукти, які були висушені першими. Періодично перевіряйте сушені продукти. Якщо продукти здаються вологішими, ніж під час пакування, у контейнер потрапляє волога. Викладіть продукти на сушильні лотки та знову просушіть їх. Потім упакуйте продукти в герметичний контейнер. Пліснява свідчить про те, що продукти не були належним чином висушені перед зберіганням. Знищуйте продукти з пліснявою.

Відновлення

Сушіння - це процес видалення вологи із харчових продуктів. Відновлення є заміною цієї вологи, щоб повернути продукти до природного стану. Хоча деякі висушені продукти, такі як фрукти, мають чудовий смак у висушеному стані, вам часто хочеться відновити інші сушені продукти перед споживанням. Нижче наведено кілька порад щодо відновлення:

Просто додайте воду

Для нарізаних або подрібнених овочів, а також для фруктів, які будуть використовуватися для приготування печива, відновлення зазвичай не потрібне. Якщо шматочки досить хрусткі та сухі, ви можете спробувати додати 1 ст. ложку води на 1/2 склянки сушених продуктів.

Для овочів і фруктів, які будуть використані в суфле, пирогах, хлібцях швидкого приготування, тісті або тісті для млинців, використовуйте 2 частини води на 3 частини (за об'ємом) сушених продуктів.

Для овочів і фруктів, які будуть готуватися в рідині, зокрема овочеві гарніри, фруктові начинки і компоти, використовуйте від 1 до 1½ частин води на 1 частину сушених продуктів. Для правильного приготування може знадобитися додаткова рідина.

Тривалість відновлення

Нарізані та подрібнені продукти відновлюються швидко. Як правило, достатньо від 15 до 30 хвилин.

Більші шматочки овочів або фруктів, а також кубики м'яса, можна відновити протягом ночі у воді, залишивши їх у холодильнику. Якщо це незручно, покладіть їх у воду, що кипить, зніміть із конфорки та залиште відстоятися від 2 до 3 годин.

Цілі шматочки фруктів відновлюються найдовше, і їх краще залишати на ніч.

Інші поради щодо відновлення

Якщо ви зливаєте рідину з відновлених продуктів, збережіть її. Ця рідина має велику харчову цінність. Заморозуйте цю рідину для подальшого використання в супах, пастах, пирогах або компотах.

У разі приготування супів немає необхідності відновлювати продукти заздалегідь. Сушені овочі можна додавати безпосередньо в суп приблизно за годину перед споживанням.

Не додавайте спецій, солі, бульйонних кубиків або томатних продуктів, поки овочі не будуть відновлені та зварені. Ці інгредієнти значно перешкоджають відновленню сушених продуктів.

Деякі продукти потребують більше часу для відновлення, ніж інші. Морква і квасоля потребують більше часу, ніж зелений горошок або картопля. Правило із практики: ті продукти, які сушаться найдовше, потребують найбільше часу для відновлення.

Намагайтеся не використовувати більше рідини, ніж необхідно для відновлення, тому що поживні речовини будуть виведені разом із надлишком води. Покладіть сушені продукти в контейнер і налийте стільки води, щоб вона лише покрила продукти. Додайте більше води пізніше, за необхідності, для заміни тієї, яку поглинули продукти.

Поради щодо сушіння фруктів

Сушені фрукти - це чудове харчування. Смакуйте ними в сушеному вигляді, як фруктову пастилу, або у складі морозива, фруктових пирогів та інших пирогів. Важко уявити собі закуску з кращим смаком, більшою поживною цінністю, ніж сушені фрукти. Сушені фрукти природно солодкі, не містять консервантів і недорогі. Ваша сушарка для харчових продуктів полегшує висушування фруктів.

Всі фрукти спочатку потрібно вимити. Після цього більшість фруктів потребують розрізання навпіл, вирізання серцевини або видалення кісточок, а також нарізання на шматочки перед сушінням у сушарці.

Попередня обробка фруктів

Для отримання хороших результатів вам не потрібно попередньо обробляти фрукти, але деякі фрукти, такі як яблука, груші, персики, абрикоси і банани, мають тенденцію трохи темніти після сушіння або зберігання упродовж шести-семи місяців. Незважаючи на те, що після потемніння вони залишаються їстівними, вони, як правило, не мають апетитного вигляду. Якщо вас не бентежить зміна кольору ваших сухофруктів, попередня обробка не потрібна. Такі фрукти, як банани, без попередньої обробки стають коричневими, але в той же час вони стають дуже солодкими та утворюють справжній банановий аромат одразу після нарізання на шматочки та розміщення безпосередньо в сушарці. З тривалістю сушіння фруктів можна ознайомитися у «Таблиці тривалості сушіння фруктів» в кінці

інструкції.

Щоб уникнути цього потемніння, шматочки фруктів можна занурити перед сушінням у розчини лимонного, ананасового чи апельсинового соку або аскорбінової кислоти. Занурте фрукти в розчин на дві хвилини. Викладіть для стікання на паперовий рушник і покладіть у сушильні лотки.

Лимонний, ананасовий або апельсиновий сік

Свіжі або у пляшках лимонний, ананасовий або апельсиновий соки є найкращими через їхню природну солодкість. Ананасовий та апельсиновий соки можна використовувати нерозбавленими або розбавляти за смаком. Якщо ви використовуєте лимонний сік, то краще розбавити його: 1 частину соку на 8 частин води і занурити фрукти на дві хвилини. Майте на увазі, що смак цих соків може перебивати смак сушених фруктів і не завжди запобігає знебарвленню продуктів. Експериментуйте зі ступенем розбавлення та тривалістю занурювання, щоб задовольнити власний смак.

Аскорбінова кислота

Кристалічну аскорбінову кислоту або продукти з аскорбіновою кислотою, зроблені для консервування фруктів, можна придбати в аптеках або в магазинах, що продають продукцію для консервування. Більшість продуктових магазинів також продають їх разом із консервованою продукцією. Змішайте 1 столову ложку аскорбінової кислоти з 4 склянками води і занурюйте фрукти приблизно на дві хвилини. Її смак, як і смак лимонного соку, може бути досить сильним, тому експериментуйте з концентраціями і тривалістю занурювання.

Поради щодо сушіння фруктових пастилок / стрічок

Іноді їх називають фруктовими рулонами, фруктовими смужками або фруктовим джеркі; це фрукти, перероблені на пюре і висушені на тонких листах; вони стали смачною, жувальною, подібною до цукерок закускою, яку ми називаємо фруктовою стрічкою. Ви, напевно, куштували наявні на ринку комерційні версії, але як тільки ви покуштуєте фруктову стрічку, виготовлену з якісних фруктів у домашніх умовах, ви ніколи не купуватимете її в магазині! Фруктова стрічка - це чудовий спосіб використання залишків або перестиглих фруктів, які ймовірно викинули би.

Виготовляти фруктову стрічку дуже просто. Почніть із ретельного миття фруктів у холодній воді та видаліть всі стебла або листя, що залишилися на фруктах. За необхідності видаліть шкірку, кісточки чи насіння. Потім просто зробіть пюре з фруктів або комбінації фруктів за вашим вибором, і додайте достатньо рідини у блендер, щоб зробити однорідне, густе пюре. Можна додати мед, фруктовий сік або воду, але не робіть суміш занадто рідкою, інакше вона не залишатиметься на лотку сушарки. До фруктів із високим рівнем вологості слід додавати мало рідини або взагалі не потрібно додавати рідину.

Оскільки ви є кухарем, ви можете куштувати пюре під час його приготування. Це не тільки ваш привілей, але й важлива частина процесу, оскільки якщо пюре має добрий смак, то стрічка буде ще смачнішою! Пам'ятайте, що концентрація ароматів та солодкості збільшиться після висушування фруктової стрічки, тому не робіть її занадто солодкою!

Найкраще використовувати лист для фруктової стрічки, призначений для цієї мети, але в разі його відсутності ви можете застелити половину кожного сушильного лотка пластиковою плівкою. Щоб забезпечити належну циркуляцію повітря, необхідно застелити лише половину кожного лотка. Як завжди, необхідно залишити відкритим центральний отвір у сушильному лотку. У разі використання більше одного лотка, покладіть пластикову плівку на протилежні половинки лотків у штабелі. Пам'ятайте, що лотки можна ставити лише в одному напрямку, тому ставте їх правильно на стільницю, перш ніж накривати їх, щоб забезпечити правильне розташування пластикової плівки.

Під час сушіння липких пюре (наприклад, банани) окропіть лист фруктової стрічки або поліетиленову плівку невеликою кількістю спрею на основі рослинної олії. Після укладання фруктової стрічки на всі сушильні лотки, поставте їх на базовий блок сушарки. Сушіть, доки фруктове пюре набуде текстури шкіри. Вона легко відшаровується від листа для фруктової стрічки. Загорніть у поліетиленову плівку та зберігайте при кімнатній температурі. Для додаткового аромату до пюре можна додати спеції, подрібнені горіхи або кокосову стружку. Для подальшого урізноманітнення можна приготувати пюре з кількома видами фруктів разом.

Не соромтеся експериментувати зі своїми рецептами. Аромати з одного фрукта працюватимуть чудово, але існує безліч різноманітних фруктових комбінацій, які поєднують для приготування закусок із насиченим смаком.

Серед них:

- Полуниця і банан
- Полуниця та ревіль
- Ананас та персик
- Ананас та апельсин
- Яблуко та чорниця
- Яблуко та кориця (додавайте корицю в невеликій кількості)
- Мед, журавлина та апельсин (журавлину необхідно попередньо приготувати)
- Ананас та абрикос
- Малина та яблуко
- Малина, банан і кокос
- Ягідна суміш

Поради щодо сушіння овочів

Сушені овочі так само ароматні та універсальні, як і сушені фрукти. Із сушених овочів можна приготувати смачні супи, тушковані страви, запіканки тощо. В основному, в усіх стравах зі свіжими овочами ви можете використовувати сушені овочі.

Перед підготовкою та сушінням овочі необхідно завжди вимивати у холодній воді. Певні овочі потребують вирізання серцевини, нарізання на шматочки, очищення від шкірки або подрібнення. Кухонний комбайн може бути зручним інструментом для підготовки овочів, за кілька секунд нарізати велику партію овочів, готових до сушіння.

Будьте творчими у процесі сушіння овочів. Занурення овочів у розбавленому лимонному соку або подібних ароматизаторах протягом приблизно 2 хвилин додасть певний смак до таких овочів, як зелена квасоля і спаржа. З тривалістю сушіння овочів можна ознайомитися у «Таблиці тривалості сушіння овочів»

Попередня обробка овочів

Здебільшого овочі не потребують спеціальної обробки перед сушінням, проте є деякі винятки. Ось деякі рекомендації щодо підготовки, які допоможуть вам отримати максимальну користь від ваших сушених овочів:

Деякі овочі, зокрема цибуля, часник, перець, помідори та гриби, можуть бути висушені та успішно відновлені без попередньої обробки. Загалом, якщо овочі необхідно пропарювати або бланшувати для заморожування, вони потребують попередньої обробки для сушіння.

З урахуванням вищезазначених винятків, більшість овочів, що залишилися, потребують пропарювання або бланшування перед сушінням. Багато овочів мають ферменти, які допомагають продуктам дозрівати, тож якщо залишити у продуктах ці активні ферменти, вони спричинять зміну смаку та аромату, яка може бути небажаною. Хоча неочищені висушені овочі можуть залишатися придатними протягом трьох-чотирьох місяців, овочі, що пройшли термічну обробку, відновлюються за менший час, зберігаються довше, і зазвичай зберігають більше аромату після відновлення.

Пропарювання

Пропарювання - це найкращий метод попередньої обробки. Покладіть один шар подрібнених або нарізаних на шматочки овочів у друшляк або кошик для пропарювання. Подрібнені овочі можуть бути викладені шаром товщиною 1/2 дюйма в друшляку або кошику. Покладіть у каструлю овочі над невеликою кількістю води, що кипить, і накрийте кришкою. Вода не повинна торкатися овочів. Негайно почніть відлік часу. Ознайомтеся з таблицею тривалості пропарювання. Після обробки овочі повинні бути ледь ніжними. Розкладіть пропарені овочі на лотках і починайте сушіння.

Бланшування

Бланшування рекомендовано для зеленої квасолі, цвітної капусти, броколі, спаржі, картоплі та гороху. Оскільки ці овочі часто використовуються в супах або рагу, бланшування забезпечить їм збереження бажаного кольору. Для бланшування покладіть підготовлені овочі в каструлю з киплячою водою лише на 3 - 5 хвилин. Процідіть та просушіть овочі, покладіть їх у сушарку.

Бланшування відбувається швидше, ніж пропарювання, але у воді для бланшування втрачається багато поживних речовин.. Бланшування не рекомендовано для подрібнених або нарізаних овочів, які можуть легко пересмажитися під час бланшування. Щоб бланшувати овочі, нарізані шматочками, покладіть підготовлені овочі у велику каструлю з киплячою водою. Не додавайте більше 1 чашки продуктів на кварту окропу. Негайно почніть відлік часу. Для визначення тривалості

дотримуйтесь стандартних вказівок щодо заморожування. Тривалість становить приблизно від однієї третини до половини тривалості пропарювання, або доти, поки овочі не стануть ледь ніжними.

Овочеві чипси

Овочеві чипси, з їх хрусткою текстурою та відмінним смаком, настільки хороші, що ви, звичайно, захочете їх приготувати. Виберіть овочі, такі як огірок, баклажан, цукіні або пастернак. З них не потрібно очищувати шкіру. Розріжте дуже тонкі скибочки товщиною близько 1/8 дюйма. Пропарте приблизно 3 або 4 хвилини, якщо чипси зберігатимуться понад 5 місяців. Перед сушінням посипте сіллю або використовувати приправлену сіль для більш насиченого аромату. Сушіть до дуже крихкого стану. Їх можна подавати без приправ або з соусами.

Овочеві порошки

Овочі можуть бути перероблені на пюре, висушені як стрічки, а потім подрібнені для приготування соків, основ для супів, соусів для чипсів, приправ до салатів, крем-супів або дитячого харчування. Сушіть овочеву стрічку доти, поки вона не стане дуже крихкою, потім негайно змеліть її в порошок (щоразу в невеликій кількості) у сухому електричному блендері. Нарізані або подрібнені овочі, якщо висушені до крихкої текстури, також можуть бути подрібнені. Всі рослинні порошки повинні зберігатися в герметичних контейнерах, щоб уникнути утворення грудок.

Пропарюйте або бланшуйте овочі, які будуть подрібнені на порошок, якщо термічна обробка рекомендована у таблицях в кінці цього посібника.

Використовуючи порошки, пам'ятайте, що вони дуже концентровані в ароматі, тому додавайте їх у страви повільно, щоб досягти бажаного смаку, не перебиваючи смак страви.

Поради щодо сушіння м'яса, риби та птиці

Сушене м'ясо є найкращим харчовим продуктом, приготовленим для майбутнього відпочинку на природі та для туристичних подорожей. Після відновлення воно набуває чудового смаку, схожого на смак свіжого приготовленого м'яса.

ВАЖЛИВА ПРИМІТКА: Перед процесом сушіння з метою забезпечення безпеки необхідно здійснити термічну обробку всіх видів м'яса та риби, за винятком в'яленого м'яса. Не зберігайте сушене м'ясо, рибу або птицю довше, ніж два місяці.

Використовуйте тільки дуже нежирне м'ясо і вирізайте з нього якомога більше жиру. Перед сушінням м'ясо слід маринувати, щоб додати аромат, а також розм'якшити його. Маринад повинен містити сіль, яка допомагає витягувати воду з м'яса, а також сприяє його зберіганню, але не повинен містити будь-якої олії. Більшість маринадів містять якусь кислоту (наприклад, томатний соус або оцет), оскільки кислота руйнує волокна, роблячи м'ясо ніжнішим.

Легше виконувати нарізання частково замороженого м'яса, особливо якщо ви хочете отримати дуже тонкі шматочки. Значну допомогу може надати кухонний комбайн або спеціальний слайсер для м'яса. Ви також можете попередити свого м'ясника, що ви маєте намір приготувати сушене або в'ялене м'ясо, і для вас він наріже м'ясо тонкими шматочками.

Якщо ви сушите м'ясо або дичину для тушкованих страв, супів тощо, пам'ятайте, що до сушіння ці види м'яса повинні зазнати термічної обробки. Виконайте термічну обробку, наріжте дрібними кубиками та покладіть у сушарку. Сушіть до повного видалення вологи, приблизно від 2 до 8 годин.

Коли м'ясо готове до використання у вашому улюбленому рагу, просто відновіть його шляхом замочування у воді або бульйоні упродовж принаймні 1-½ годин, або до м'якості та до розміру, який воно мало до висушування.

ЯЛОВИЧИНА

Виберіть нежирну вирізку. Яловичина для біфштекса, кругле або кострець краще, ніж лопатка чи ребро.

ПТИЦЯ

Будь-яка птиця ПОТРЕБУЄ термічної обробки перед сушінням. Найкращими методами є приготування на парі або смаження. Курячі грудки є менш жирними, ніж темне м'ясо.

РИБА

Гарна ідея полягає у приготуванні риби на пару перед сушінням або, якщо ви вирішили запекти її, попередньо нагрійте вашу духовку до 93°C і випікайте 20 хвилин або доки риба не стане шаруватою. У разі сушіння риби гарним вибором буде палтус або камбала.

В'ялене м'ясо

Сушіння м'яса без попередньої термічної обробки дасть жорсткий, жувальний тип м'яса, відомий під назвою «джеркі». Це одна з найдавніших відомих форм збереження м'яса. Оскільки «в'ялене м'ясо» виробляють без його попередньої термічної обробки, важливо вибрати якісне м'ясо, а також мати чисту та гігієнічну робочу зону. Крім того, після завершення не забудьте ретельно очистити робочі поверхні. Пам'ятайте, що «джеркі» (в'ялене м'ясо) - це єдиний вид м'яса, який кладуть у сушарку в сирому стані.

Виготовлення в'яленої яловичини

Як і майже у всіх харчових продуктах, важливо почати з якісного шматка м'яса. Виберіть нежирне м'ясо для біфштекса або круглий стейк товщиною від 1 до 1½ дюйма. Обріжте всі жирові та сполучні тканини. Жир перешкоджає здатності м'яса висихати, а сполучна тканина змушує жувати жорстке джеркі.

Щоб полегшити нарізання, покладіть м'ясо в морозильну камеру приблизно на 30 хвилин, щоб частково заморозити. Потім переверніть його та продовжуйте заморожувати ще упродовж 15 хвилин. Розріжте поперек волокон на смужки товщиною близько 1/8 дюйма.

Замаринуйте смужки щонайменше на 3 години або навіть на ніч. Це надасть м'ясу унікальний аромат і в той же час пом'якшить м'ясо. Збільшуйте час маринування для сильнішого аромату джеркі.

М'ясо можна приправити сіллю, перцем, часником або цибульним порошком чи іншими спеціями. Оскільки запахи посилюються під час сушіння, використовуйте сіль обережно! Існує безліч рецептів в'яленого м'яса (джеркі). Спробуйте їх або створіть свій неповторний смак!

Висушіть мариновані смужки на паперових рушниках і розкладіть смужки на сушильних лотках (не забувайте захищати сушарку від крапель продуктів, як описано вище в цьому посібнику). Сушіть смужки до повного висихання, щоб вони важко згиналися, але могли згинатися і при цьому не ламатися. Це займе від 6 до 16 годин. На відміну від інших висушених м'ясних страв, джеркі повинні бути трохи жувальними, але не крихкими.

ВАЖЛИВО: Пам'ятайте, що дотримання гігієни робочої зони має вирішальне значення. Обов'язково вимийте всі робочі поверхні та руки, перш ніж обробляти м'ясо, і вимийте руки після дотику до будь-якого іншого предмета або поверхні, перш ніж знову обробляти м'ясо.

Звичайний маринад для джеркі

- ½ склянки соєвого соусу
 - 1 зубчик часнику, натертий
 - 1 ст. ложка коричневого цукру
 - 1 ст. ложка кетчupu
 - ½ склянки соусу Вустершир
 - 1-1¼ чайна ложка солі
 - ½ чайної ложки цибульного порошку
 - ½ чайної ложки перцю
- Ретельно змішайте інгредієнти

Сушіння інших продуктів

Квіти

Квіти повинні бути зібрані після висихання роси і перед настанням вечірньої сирості. Квіти повинні бути висушені якомога швидше після збирання. Видаліть будь-які пошкоджені або коричневі листочки. Розкладіть у лотках, не перекриваючи одні іншими. Час сушіння залежить від розміру та

типу квітки. Сушіть приблизно від 2 до 36 годин.

Трави

Промийте і витрусіть надлишок води. Висушіть. Видаліть відмерлі або знебарвлені листочки. Якщо використовуєте насіння, збирайте трави після зміни кольору стручків. Ви повинні залишити трави на стеблі та відірвати їх після завершення сушіння. Розкладіть трави вільно на лотку. Час сушіння залежить від розміру та типу трави. Сушіть приблизно від 2 до 6 годин.

Горіхи

Полушіть та промийте гарячою водою. Розкладіть одним шаром на лотках. Після сушіння залиште горіхи охолонути перед зберіганням. Горіхи містять багато олії, а олія може спричинити прогрівання горіхів, тому їх слід заморозити, щоб гарантувати свіжість. Коли горіхи готові, доведіть їх до кімнатної температури. Сушіть приблизно від 18 до 26 годин.

У разі потреби ремонту

Якщо у вашій сушарці виникла проблема, спочатку зверніться до Посібника з усунення несправностей. Якщо рішення не вдалося знайти там, зверніться до дилера або дистриб'ютора, де ви придбали прилад, для отримання додаткової допомоги або проведення ремонту.

Надаючи прилад сервісній службі, НЕ НАДАВАЙТЕ ЇЙ СУШИЛЬНІ ЛОТКИ, крім випадків пошкодження лотків або на прохання надати лотки.

Електричні компоненти у базовому блоці не призначені для ремонту користувачем. Відкриття електричного відсіку базового блоку може призвести до втрати гарантії або пошкодження сушарки. Будь-яку таку роботу слід виконувати тільки в авторизованому сервісному центрі.

ПРИБЛ. ВИПРОБУВАННЯ ТРИВАЛОСТІ СУШІННЯ (ГОДИН)

Артишок	Нарізати на смужки по 1/3 дюйма Відварити близько 10 хвилин	Крихкий	6 - 14
Спаржа	Нарізати на шматки по 1 дюйму Верхівки дають кращий продукт	Крихкий	6 - 14
Квасоля	Розрізати і пропарити шляхом бланшування до напівпрозорості	Крихкий	8 - 26
Буряк	Бланшувати, охолодити, видалити верхівки та коріння. Нарізати на скибочки	Крихкий	8 - 26
Брюссельська капуста	Відрізати пагони від стебла; розрізати навпіл по довжині	Хрусткий	8 - 30
Броколі	Обрізати і нарізати. Злегка пропарити, від 3 до 5 хв.	Крихкий	6 - 20
Капуста	Обрізати і нарізати на смужки по 1/8 дюйма Нарізати серцевину на смужки по 1/4 дюйма	Шкірястий	6 - 14
Морква	Пропарити до готовності. Натерти або нарізати скибочками	Шкірястий	6 - 12
Цвітна капуста	Пропарити до готовності шляхом бланшування. Обрізати і нарізати	Шкірястий	6 - 16
Селера	Порізати стебла на ¼ дюймові скибочки	Крихкий	6 - 14
Цибуля-трибулька	Подрібнити	Крихкий	6 - 10
Огірок	Обчистити і нарізати на шматочки по 1/2 дюйма	Шкірястий	6 - 18
Баклажан / Патисон	Обрізати і нарізати на шматочки по 1/4 дюйма - 1/2 дюйма	Крихкий	6 - 18
Часник	Зняти шкіру з цибулини та нарізати на скибочки	Крихкий	6 - 16
Гострий перець	Сушити цілим	Шкірястий	8 - 14
Гриби	Нарізати, подрібнити або сушити цілими	Шкірястий	6 - 14
Цибуля	Нарізати тонко або подрібнити	Крихкий	8 - 14
Горох	Полушити і бланшувати від 3 до 5 хвилин	Крихкий	8 - 14
Перець	Нарізати на смужки або кільця по 1/4 дюйма. Видалити насіння	Крихкий	4 - 14
Картопля	Нарізати на шматочки або порізати. Пропарити від 8 до 10 хвилин шляхом бланшування	Крихкий	6 - 18

Ревінь	Видалити зовнішню шкіру і розрізати на 1/8-дюймові частини в довжину	Волога відсутня	8 - 38
Шпинат	Пропарити шляхом бланшування до зав'ялості, але не вологої кормової капусти	Крихкий	6 - 16
Помідор	Зняти шкірку Нарізати на половинки або шматочки	Шкірястий	8 - 24
Кабачок	Нарізати на шматки по 1/4 дюйма	Крихкий	6 - 18

ПРИБЛ. Випробування тривалості сушіння фруктів (годин)

Яблуко	Обчистити, вирізати серцевину і нарізати на шматочки або кільця	Гнучкий	5 - 6
Артишок	Нарізати на смужки по 1/8 дюйма	Крихкий	5 - 13
Абрикос	Вимити, нарізати на половинки або шматочки	Гнучкий	12 - 38
Банан	Обчистити і нарізати на шматочки по 1/8 дюйма	Хрусткий	8 - 38
Ягоди	Полуницю нарізати на 3/8-дюймові скибочки, інші ягоди залишити цілими	Волога відсутня	8 - 26
Вишня	Видаляти кісточки за бажанням, або видалити їх після висихання на 50%	Шкірястий	8 - 34
Журавлина	Подрібнити або залишити цілою	Гнучкий	6 - 26
Фінік	Видалити кісточки та нарізати	Шкірястий	6 - 26
Інжир	Нарізати на скибочки	Шкірястий	6 - 26
Виноград	Залишити цілим	Гнучкий	8 - 38
Нектарин	Розрізати навпіл, сушити шкіркою вниз. Видалити кісточки після висихання на 50%	Гнучкий	8 - 26
Апельсин	Зняти шкірку, порізати на довгі смужки	Крихкий	8 - 16
Персик	Видалити кісточки після висихання на 50%. Нарізати з боків на половинки або четвертинки	Гнучкий	10 - 34
Груша	Очистити та нарізати на скибочки	Гнучкий	8 - 30

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.