

EISEN
Створений для тебе

140mm

EFD-055W
Сушарка для продуктів

ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



210mm



**Сушільних
піддонів**



**Регулювання
температури
35-70°C**



**Діаметр
сушільного
піддону**

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Необхідно поставити Сушарку на жаростійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку і т.д.) під час використання для уникнення займання.

- Не використовуйте прилад в робочому режимі довше, ніж 40 годин. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть прилад (регулятор повинен бути в положенні "0"), відключіть прилад з мережі і дайте йому охолонути.
- Неправильне використання приладу може привести до його пошкодження.
- Використовуйте прилад тільки за його прямим призначенням і завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації.
- Відключіть прилад з мережі, коли він не використовується.
- Зберігайте подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні вологі.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром живлення, вилкою, після падіння або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте дітям використовувати прилад самостійно.
- Відключіть прилад з мережі, перед чищенням.
- Ніколи не смикайте шнур живлення, щоб від'єднати від розетки, потрібно потягнути за вилку, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях, він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад під час використання.
- Не залишайте без нагляду під час використання.
- Використовуйте прилад тільки на плоскій поверхні.

ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ

Сушка продукту є ефективним засобом його збереження.

Тепле повітря з фіксованого отвору вільно циркулює у середині пристрою між верхньою і нижньою поверхнею, між з'ємними рівнями і основою. Саме тому продукти, які розташовані на рівнях, висихають з мінімальними втратами вітамінів і своїх корисних властивостей. Таким чином, Ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які готові без використання шкідливих для здоров'я речовин, цілий рік. Ви можете також сушити квіти, лікарські рослини, готувати крупи за допомогою цього приладу.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

УВАГА !!! Перед першим використанням:

- Розпакувати прилад.
- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри вашого приладу, зазначені в характеристиках, відповідають характеристиками Вашої локальної електромережі.
- Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

1. Рівномірно розкласти продукти на лотках. Не класти продукти один на одного. Використовуйте тільки 90% рівня, щоб дозволити повітрю вільно циркулювати.
2. Поставте рівні з продуктами на базу приладу.
3. Помістіть верхню кришку на прилад. Під час сушки верхня кришка завжди повинна бути на пристрої.
4. Увімкніть прилад в мережу, потім за допомогою регулятора встановіть температурний режим сушарки "30 - 70 °C"

Рекомендований температурний режим:

- Трави - 35 - 40 °C
- Зелень - 40 °C
- Хліб - 40 - 50 °C
- Овочі - 50 - 55 °C
- Фрукти - 55 - 60 °C
- М'ясо - 65 - 70 °C
- Риба - 65 - 70 °C

5. Коли процес висушування закінчений, прилад потрібно вимкнути, повернувши регулятор в положення "0". Дати продуктам охолонути. Покладіть сушені продукти в контейнер / ємність для зберігання.
6. Вимкніть прилад з мережі

Примітка: можна прибрати не використовувані рівні. Але, щоб ефективно використовувати осушувач, краще залишити всі 5 рівнів, навіть якщо не всі заповнені.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Ретельно вимити продукти перед сушінням. Витерти і нарізати рівними часточками. 5 мм скибочки / шматочки найкраще підходять для ефективної сушки. До сушіння видалити кісточки з таких плодів, як сливи, вишні, персики і т.д.

Тривалість сушки продуктів залежить від товщини шматочків, якими вони нарізані. Якщо помітили нерівномірне висихання, потрібно вимкнути сушарку і переставити нижні рівні наверх, а верхні вниз.

Попередня обробка робить фрукти більш привабливими і збільшує термін зберігання, допомагає так само зберегти природний колір, смак і аромат. Фрукти смачніше і швидше сохнуть.

Використовуйте лимонний сік, щоб запобігти потемнінню. Для цього необхідно замочити фрукти протягом 2-3 хвилин в соку перед сушінням.

Якщо посипати фрукти цукром, корицею або кокосовою стружкою, або змастити медом, можна отримати цікавий смак.

Деякі продукти краще перед сушінням бланширувати (такі як інжир, виноград, сливи, перець і т.п.). Бланширування прискорює процес сушіння. Для цього занурте продукти в киплячу воду на 1-2 хвилини і занурте в крижану воду, після чого зняти шкірку. Нарізати очищені продукти тонкими скибочками.

ТРЕБА ЗНАТИ:

Термін сушки, вказаний в даній інструкції є приблизним. Тривалість сушки залежить від температури і вологості в приміщенні, рівня вологості продукту, товщина шматочків і т.п.

Сушіння Фруктів

- Помити фрукти
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на шматочки, які можна легко розмістити на лотку.

Сушіння Овочів

- Помити овочі
- Видалити кісточки і зіпсовані частини.
- Порізати на часточки / шматочки, які можна легко розмістити на лотку
- Краще бланширувати для прискорення процесу сушіння.

Сушіння Трав

- Рекомендується сушити молоді пагони, листя, суцвіття.
- Після висихання краще зберігати лікарські рослини в паперових мішечках або скляних банках, в темному прохолодному місці

Зберігання Сухофруктів

- Охолодити висушені фрукти перед зберіганням, так як конденсація в ємкості може бути причиною цвілі.
- Завжди перевіряйте продукти на сухість.
- Сухофрукти м'які і податливі, якщо висушені належним чином.
- Перевірити ємкість для зберігання на вологість протягом першого тижня після сушки. Якщо з'являється волога, висушити знову.
- Ємкості для зберігання повинні бути сухими. Скляні банки з металевими кришками є ідеальними для зберігання.
- Зберігати сухофрукти в прохолодному і сухому місці. Ідеальна температура зберігання сухофруктів 5-20 °С.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ФРУКТІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Абрикос	Нарізати та виийнати кісточку	М'який	13-28
Апельсинова шкірка	Нарізати довгими смужками	Крихкий	6-16
Ананас (свіжий)	Очистити і нарізати кубиками (до 1 см)	Жорсткий	6-36
Ананас (консервований)	Вилити сік і підсушити	М'який	6-36

Банан	Очистити і нарізати круглими дольками (3-4 мм завтовшки)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не потрібно розрізати	М'який	8-26
Вишні	Не потрібно виймати кісточку відразу (це краще зробити, коли вишня напівсуха)	Сухий	6-36
Груша	Очистити і порізати	М'який	8-30
Інжир	Розрізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не потрібно розрізати	М'який	6-26
Персик	Розрізати на дві частини, видалити кісточку, коли персик напівсухий	М'який	6-26
Суниця	Не потрібно розрізати	Сухий	8-26
Яблуко	Очистити, витягти серцевину, нарізати напівкруглими дольками	М'який	4-6

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні. Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

ТАБЛИЦЯ ПІДГОТОВКИ ОВОЧІВ ДО ПРОЦЕСУ СУШІННЯ

Назва	Підготовка	Стан продукту після сушіння	Тривалість, години
Артишок	Нарізати смужками (3-4 мм завтовшки)	Крихкий	5-13
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (6-12 мм завтовшки)	Крихкий	6-18
Брокколи	Очистити і порізати. Потримати на пару 3-5 хв.	Крихкий	6-20
Гриби	Розрізати, але маленькі можна залишити цілими	Жорсткий	6-14
Зеленні боби	Очистити та проварити	Крихкий	8-26
Кабачки	Очистити і нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Крихкий	6-18

Капуста	Очистити і нарізати шматочками (3 мм завтовшки), прибрати серцевину	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати ніжку на дві частини	Хрусткий	8-30
Кольорова капуста	Проварити, щоб була м'якою	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати і проварити 6-10 хв	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати кільцями	Хрусткий	8-14
Морква	Проварити, щоб була м'якою, подрібнити, або порізати кружечками	Хрусткий	8-14
Огірок	Очистити і нарізати кружечками (до 12 мм толщиной)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Нарізати кружечками або смужками (6 мм завтовшки), прибрати серцевину	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не потрібно розрізати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Викласти листя на рівень	Хрусткий	2-10
Помідор	Очистити. Нарізати кружечками або шматочками	Жорсткий	8-24
Буряк	Проварити, дати охолонути, нарізати великими шматочками	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати шматочками (6 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Нарізати шматочками (2,5 мм завтовшки)	Хрусткий	6-14
Часник	Очистити. Нарізати кружечками	Хрусткий	6-16
Шпинат	Проварити	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати шматочками, або сушити цілими	Жорсткий і Хрусткий	3-10

Примітка:

Час і методи обробки, зазначені вище в таблиці слід враховувати як орієнтовні.

Реальний час може відрізнятися від рекомендованих значень, залежно від якості конкретного типу продукту, а також від Ваших уподобань.

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

Попередня підготовка м'яса є незамінним і необхідним для збереження здоров'я. Використовуйте м'ясо без жиру для ефективної сушки, рекомендується маринувати - це допомагає видалити зайву вологу з м'яса і зберегти його краще.

Стандартний маринад:

1/2 склянки соєвого соусу

1 зубчик часнику, подрібнити

2 столові ложки кетчupu

1 і 1/4 десертні ложки солі

1/2 десертні ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти повинні бути ретельно змішані.

ПТИЦЯ

Перед початком сушіння, птиця повинна бути попередньо підготовлена. Краще варити або смажити. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

РИБА

Рекомендується проварити або спекти рибу до початку сушіння (спекти протягом приблизно 20 хвилин при температурі 200 градусів). Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

М'ЯСО І ДИЧИНА

Нарізати невеликими шматочками і покласти в прилад. Висушується протягом приблизно 2-8 годин.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед чищенням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і охолов.

Вимийте кришку і всі рівні приладу. Рівні вимити в теплій воді додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Базу очистити за допомогою мокрої ганчірки (не ставити в воду і не мити).

Не використовуйте металеві щітки, абразивні і жорсткі мочалки для чищення приладу, так як це може привести до пошкодження поверхні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 500 Вт

Регулювання температури: 35-70° C

Кількість сушильних піддонів: 5 шт.

Діаметр сушильного піддону: 38 см

Висота сушильного піддону: 2 см

Матеріал корпусу: пластик

Управління: механічне

Продукти для сушіння: фрукти, овочі, ягоди, м'ясо, риба, хліб і т.п.

Захист від перегріву

Довжина кабелю: 1 м

Вага Нетто/Брутто: 11/12 кг

Розміри упаковки: 385X300X245 мм

