

MIRTA

природний вибір

Сушарка для фруктів електрична

DH-3847, DH-3848



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

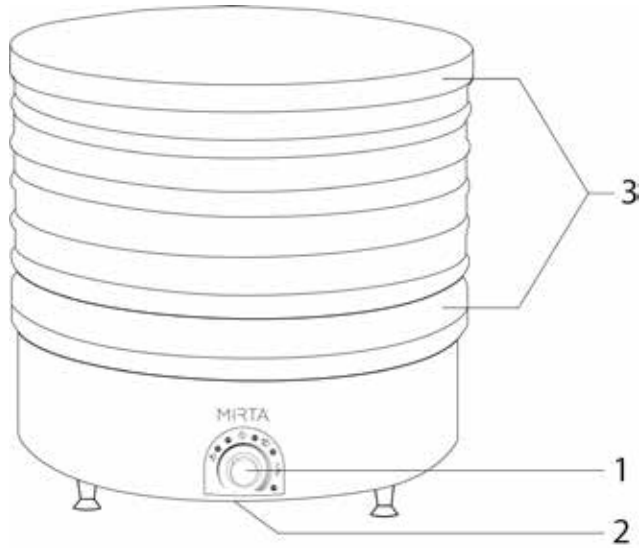
Дякуємо, що обрали сушарку Mirta!
Щоб забезпечити її тривале та ефективне використання, уважно прочитайте цю інструкцію.

Під час роботи з електроприладом завжди дотримуйтесь основних правил безпеки, а саме:

- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам Вашої мережі.
- Цей прилад не призначений для користування особами (зокрема малолітніми дітьми) з обмеженими фізичними або розумовими психічними можливостями чи з браком досвіду та знань, за винятком випадків безпосередньої присутності уповноваженого наглядового персоналу, або коли особою, яка є відповідальною за їхню безпеку, надано необхідні інструкції щодо користування приладом.
- Малолітні діти повинні бути під наглядом уповноваженого персоналу, щоб унеможливити їхню гру з приладом.
- Не беріть прилад або шнур живлення вологими руками. Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте пристрій, шнур або вилку у воду або в іншу рідину.
- Не вмикайте прилад якщо його деталі вологі.
- Сушарка призначена тільки для побутового використання. Не використовуйте прилад за межами приміщення або в комерційних цілях.
- Не використовуйте прилад довше, ніж 40 годин. Після закінчення безперервної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть сам прилад (перемикач має бути у положенні «ВИМКНЕНО») та витягніть шнур з розетки. Дайте приладу повністю охолонути.
- Не дозволяйте дітям користуватись приладом та будьте особливо уважні, якщо він працює в безпосередній близькості від них.
- Під час роботи не накривати прилад.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Завжди відключайте прилад від мережі відразу після його використання.
- При відключенні приладу тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур. Не використовуйте шнур живлення як ручку для пристрою, не обмотуйте його навколо гострих поверхонь або кутів.
- Тримайте шнур подалі від гарячих поверхонь або поверхонь, що нагріваються.
- Не використовуйте прилад із пошкодженим шнуром живлення або вилкою, а також після впливу рідин, падіння або будь-яких інших пошкоджень. Щоб уникнути удару електричним струмом, не намагайтесь самостійно розбирати або ремонтувати прилад. У разі потреби зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
- Не пересувайте прилад під час його роботи.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він не використовується, а також перед його очищенням.
- Переконайтесь у тому, що прилад повністю охолонув перед тим, як починати очищення.
- Щоб уникнути пожежі, удару електричним струмом або травм використовуйте тільки рекомендовані виробником аксесуари та інструменти.
- Не використовуйте деталі даного приладу у мікрохвильових печах або у будь-яких інших електроприладах.
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів та речовин.
- Використовуйте прилад тільки на рівній, стійкій поверхні. Відстань між приладом та іншими предметами повинна бути не менше 10 см.
- Забороняється використовувати прилад поблизу гарячих газових або електричних конфорок, а також у гарячій духовці.

ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ВИКОРИСТАННЯ

- Розпакуйте прилад.
- Промийте усі яруси з невеликим додаванням миючого засобу, моторний відсік протріть вологою тканиною.
- Ніколи не занурюйте моторний відсік у будь-яку рідину.
- Перед першим підключенням приладу до електромережі переконайтесь у тому, що технічні характеристики виробу, зазначені на коробці, відповідають параметрам вашої мережі.



1. Регулятор температури
2. Моторний відсік
3. Яруси для сушіння

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Живлення 230 В, 50 Гц
Потужність 520 Вт

Гарантійний термін придатності приладу складає 24 місяці від дня передачі приладу.

ПРИНЦИП РОБОТИ СУШАРКИ

Тепле повітря фіксованої та контрольованої температури вільно циркулює всередині приладу між нижнім та верхнім рівнями. Завдяки цьому фрукти на овочі висушуються з мінімальною втратою вітамінів та корисних елементів.

Сушарка має вбудований датчик температури. Нижче приведено рекомендовані значення температури для різного типу продуктів.

Зелень – 35-40°C
Овочі – 50-60°C
Фрукти – 50-60°C
М'ясо/Риба – 60-70°C

Увага! З огляду безпеки м'ясо та риба завжди мають сушитись на максимальних температурах.

1. Промийте продукти, видаліть будь-які кісточки, насіння або дефективні ділянки. Бланшуйте продукти при необхідності.
2. Поріжте продукти на невеликі шматки однакової форми (рекомендована товщина 5 мм).
3. Розташуйте підготовані продукти вільно на полицях для сушіння. Зберігайте простір між шматками, щоб забезпечити вільний потік повітря.
4. Розташуйте усі секції на моторному відсіку.
5. Накрийте верхній ярус кришкою. Під час сушки кришка завжди має бути на місці.
6. Увімкніть прилад шляхом повернення регулятора температури за годинниковою стрілкою та налаштуйте рівень температури.
7. Після завершення процесу вимкніть пристрій та відключіть його від електромережі. Дайте продуктам охолонути перед тим, як помістити їх у герметичний контейнер.

Увага! Не кладіть у сушарку мокрі продукти.

ПОРАДИ КОРИСТУВАЧАМ

1. Ви можете змінювати порядок розташування секцій, якщо продукти погано просушуються. Верхню секцію можна переставити вниз, ближче до моторного відсіку, а нижню секцію – переставити нагору.
2. Час, необхідний для висушування, залежить від температури та вологості у приміщенні, де проходить висушування, від товщини скибок та вмісту вологи у самому продукті. Перегляньте рекомендації для часу сушіння, наведені у цій інструкції, та візьміть їх за основу.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ПРОДУКТІВ

Для збереження натурально кольору, смаку та аромату рекомендуємо попередньо обробити продукти. Нижче наведено рекомендації з того, як приготувати продукти для висушування.

Зверніть увагу!

Наведені нижче рекомендації умовні і не є обов'язковими. Персональні смаки користувачів можуть відрізнятися від даних.

ФРУКТИ

1. Візьміть $\frac{1}{4}$ стакану натурального соку того продукту, який ви бажаєте сушити (наприклад, для підготовки яблук треба використовувати виключно яблучний сік).
2. Змішайте сік з двома стаканами води. Після чого замочіть у ньому підготовані продукти, що бажаєте засушити, на 2 години. Нижче наведено таблицю підготовки продуктів для вимочування та засушування.

НАЗВА ПРОДУКТУ	ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА	СТАН ПІСЛЯ ВИСУШАННЯ	ЧАС ЗАСУШУВАННЯ, ГОД.
Абрикос	Нарізати та видалити кісточку	М'який	13-28
Апельсинові кірки	Нарізати на довгі полоси	Крихкий	8-16
Ананас (свіжий)	Очистити та нарізати на невеликі шматки або кубиками	Жорсткий	8-36
Ананас (консервованій)	Злити сік та просушити при кімнатній температурі	М'який	8-36
Банан	Очистити та нарізати кружечками 3-4 мм товщиною	Хрусткий	8-38
Виноград	Відділити ягоди від грони	М'який	8-26
Груша	Очистити та нарізати	М'який	8-30
Інжир	Нарізати	Жорсткий	8-26
Журавлина	-	М'який	8-26
Персик	Розрізати на половини та видалити кісточку	М'який	8-26
Фінік	Видалити кісточку	Жорсткий	8-26
Яблуко	Очистити, видалити сердцевину та нарізати на слайси	М'який	8-12

ОВОЧІ ТА ЗЕЛЕНЬ

1. Рекомендуємо попередньо бланшувати такі овочі, як боби, кольорову капусту, броколі, спаржу та картоплю, адже ці страви дуже часто використовуються у якості основної страви або гарніру. Відварювання збереже їх колір. Для того, аби бланшувати продукти, необхідно занурити їх у киплячу воду на 3-5 хвилин.

2. Щоб додати кислоти деяких продуктам (напр. спаржі чи бобам) слід занурити їх у лимонний сік на 2 хвилини.

НАЗВА ПРОДУКТУ	ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА	СТАН ПІСЛЯ ВИСХАННЯ	ЧАС ЗАСУШУВАННЯ, ГОД.
Баклажан	Очистити на нарізати на шматки товщиною 6-12 мм	Крихкий	8-18
Броколі	Порізати на шматки. Обробити паром 3-5 хв.	Крихкий	8-20
Гриби	Нарізати на шматки або засушити цілими	Твердий	8-14
Боби	Нарізати та бланшувати	Крихкий	8-26
Кабачки	Порізати на шматки товщиною приблизно 6 мм	Крихкий	8-18
Капуста	Почистити та нашинкувати	Твердий	8-14
Брюсельська капуста	Нарізати	Хрусткий	8-30
Цвітна капуста	Відварити, поки не стане м'якою	Твердий	8-16
Картопля	Нарізати та бланшувати 8-10 хв.	Хрусткий	8-30
Морква	Відварити, поки не стане м'якою та нарізати на шматки	Хрусткий	8-14
Солодкий перець	Видалити серцевину та нарізати полосами	Хрусткий	8-14
Гострий перець	-	Твердий	8-14
Петрушка	Розділити пучок на окремі стеблини	Крихкий	6-10
Томати	Очистити та нарізати	Твердий	8-24
Ревінь	Очистити та нарізати	Твердий	8-38
Буряк	Очистити та нарізати	Хрусткий	8-26
Селера	Нарізати	Хрусткий	8-14
Зелена цибуля	Нарізати	Крихкий	8-10
Спаржа	Нарізати	Крихкий	8-14
Часник	Очистити, розділити на зубчики та нарізати	Крихкий	8-14

М'ЯСО, РИБА, ПТИЦЯ

Попередня підготовка м'яса є обов'язковою і необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективної сушки використовуйте лише нежирне м'ясо. Для збереження натурального смаку, а також для надання м'якої консистенції, перед висушуванням м'ясо слід обов'язково промаринувати. У складі маринаду обов'язково повинна бути сіль, що допомагає екстрагувати вільну воду з м'яса тим самим зберігаючи його.

СТАНДАРТНИЙ МАРИНАД:

½ соєвого соусу

1 голівка часнику (дрібно порізана)

2 ст. ложки цукру та 2 ст. ложки кетчупа

1 ч. ложка солі

½ ложки сушеного перцю

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ

Перед початком сушіння будь-яка домашня птиця повинна бути попередньо приготована. Домашню птицю краще за все відварити або обсмажити. Сушіть приблизно від 2 до 8 годин, або до моменту, поки уся волога не вийде з м'яса.

РИБА

Перед початком сушіння риби рекомендується відварити або запекти у духовці (приблизно 20 хвилин за температури 200 градусів).

Сушіть приблизно від 2 до 8 годин, або до моменту, поки уся волога не вийде з риби.

М'ЯСО ТА ДИЧИНА

Приготуйте, наріжте на невеликі шматки та викладіть у прилад на 2-8 годин або до моменту, поки уся волога не вийде з м'яса.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед очищенням переконайтесь, що прилад відключений від електромережі та охолонув.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною та дайте йому висохнути.
- Не використовуйте металеві щітки, абразивні та жорсткі очищувачі. Це може пошкодити прилад.

УТИЛІЗАЦІЯ ЦЬОГО ПРОДУКТУ



БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ ДЛЯ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Ви можете допомогти в охороні навколишнього середовища!

Будь ласка, завжди дотримуйтесь правила: передавайте непрацююче електричне обладнання до відповідного пункту збору відходів.