

**УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ/ЗЕЛЕНЧУЦИ**  
**МОДЕЛ R-291**  
**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**

За предотвратяване на евентуална повреда моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда.

**ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

НЕОБХОДИМО Е ДА ПОСТАВИТЕ ТОПЛОИЗОЛАЦИОННА ПОДЛОЖКА ПОД УРЕДА (КЕРАМИЧНИ ПЛОЧКИ, ДЕБЕЛА ПЛОЧА ИЛИ ДР.) ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА ИЛИ ДА ПОСТАВИТЕ УРЕДА ВЪРХУ ТОПЛОИЗОЛАЦИОННА ПОВЪРХНОСТ ЗА ДА СЕ ИЗБЕГНАТ ВЪЗМОЖНИ ВЪЗПЛАМЕНЯВАНИЯ.

- Не оставяйте уреда да работи повече от 40 часа. След приключване на работа без прекъсване в продължение на 40 часа изключете уреда (превключвателя трябва да бъде в позиция "Off"), изключете уреда от захранването и го оставете да се охлади.
- Неправилното използване на уреда може да доведе до неговото увреждане и нараняване.
- Използвайте уреда само по предназначение и винаги следвайте инструкциите за безопасност.
- Изключете уреда, когато не е в употреба.
- Дръжте захранващата основа далеч от вода. Не включвайте уреда, ако повърхностите са мокри.
- Не използвайте уреда с повреден електрически кабел, щепсел, след като уредът е бил изпускан или е с други повреди. Ако това се е случило се свържете със сервизен център.
- Не позволявайте на деца да използват уреда без непосредствено наблюдение.
- Изключете уреда преди да го почистите.
- Никога не дърпайте кабела, за да изключите от контакта, вместо това хванете и дръпнете щепсела, за да изключите.
- Използвайте уреда само за битово предназначение. Той не е предназначен за търговска употреба.
- Не покривайте уреда.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на употреба.
- Поставете уреда върху равна повърхност.

**УПОТРЕБА**

**ВНИМАНИЕ!** Преди да се използва уреда за първи път:

- Разопакувайте уреда.

- Преди употреба се уверете, че електрическите параметри на уреда, съответстват на техническите характеристики на вашата локална електрическа мрежа.
- Измийте капаците и части от уреда. Измийте секциите в топла вода като добавяте малко количество препарат за миене на съдове. Почистете базата с помощта на влажна кърпа (не я поставяйте във вода и не я мийте).

## ФУНКЦИОНИРАНЕ

Подсушаването на уреда е ефективен начин за неговата дълготрайна употреба.

Топъл въздух на фиксирана контролируема температура циркулира свободно във вътрешността на уреда между горните и долните основи, отделните контролируеми подвижни секции и база. Ето защо продуктите, които са разположени върху секциите на уреда се изсушават равномерно и с минимални загуби на здравословни витамини. Така че можете да се насладите на плодове, зеленчуци и гъби, които са приготвени без да използвате нездравословни вещества през цялата година.

Можете също така да сушите цветя, билки, зърнени култури с помощта на този уред.

## УПОТРЕБА

1. Поставете предварително подготвените продукти на подвижните секции. Секциите за продуктите трябва да бъдат поставени по такъв начин, за да позволят на въздуха да циркулира свободно между тях (регулиране на височината на секциите е възможно). Поради тази причината не трябва да поставяте твърде много продукти в секциите и да не са поставени продуктите един върху друг.
2. Поставете секциите върху захранваща основа.
3. Поставете горната част на капака върху уреда. По време на сушенето горния капак трябва да бъде винаги върху уреда.
4. Включете и завъртете ключа в положение "ON"- светлинният индикатор ще се освети в червено.

Настройте температурата на изсушителя.

Температурен режим съвети:

- Билки 35-40°C
- Зеленина 40°C
- Хляб 40-50°C
- Кисело мляко 45°C
- Зеленчуци 50-55°C
- Плодове 55-60°C
- Месо, риба 65-70°C

**ЗАБЕЛЕЖКА:** сушете продуктите като следвате насоките в настоящото

ръководство.

5. Когато приключите с употребата на уреда го изключете чрез поставяне на ключа в положение "OFF". Нека продуктите се охладят. Сложете сушените продукти в контейнер / опаковка за съхранение на храна и я поставете в хладилник.
6. Изключете уреда от щепсела.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Препоръчително е да поставите всички пет секции на уреда по време на употреба, без значение колко от секциите са празни.

Примери:

1. Продуктите са поставени на първия горен участък, другите 4 секции са празни. Уверете се, че горният капак е поставен на уреда.
2. Продуктите са поставени на първите две секции, другите три секции са празни. Уверете се, че горният капак е поставен на уреда.

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ИНСТРУКЦИИ

Измийте продуктите, преди да ги поставите в уреда. Не поставяйте мокри продукти в уреда, подсушете ги с кърпа.

**ВНИМАНИЕ!** Не поставяйте секции с продукти, ако в тях има вода.

Отрежете развалените части от продуктите. Нарежете продуктите по такъв начин, че да могат да се ситуират свободно между секциите.

Продължителността на сушене на продуктите зависи от дебелината на парчетата на които са нарязани и др.

Можете да промените разположението на секциите, ако не всички продукти върху секциите са изсушени добре. Можете да разместите горните секции надолу, близо до захранващата основа и по-ниските секции можете да ги качите на горните секции. Някои от плодовете могат да бъдат покрити от естествения си защитен слой и затова продължителността на сушене може да се увеличи. За да се избегне този проблем е по-добре да се сварят продуктите за около 1-2 минути и след това да ги потопите в студена вода.

**ВАЖНО:** Продължителността на сушене, посочена в настоящото ръководство е приблизителна.

Продължителността на сушене зависи от температурата и влажността на въздуха в стаята, нивото на влажност на продуктите, дебелината на парчетата и т.н.

## СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ

- Измийте плодовете.
- Изчистете вътрешностите и отстранете изгнилите части, ако има такива.
- Нарезете на подходящи парчета, които можете да поставите свободно между разделите.
- Можете да поставите плодовете в близост до сок от лимон или ананасов сок за да не избледняват.
- Ако искате вашите плодове, за да миришат приятно, можете да добавите канела или кокосово брашно.

## СУШЕНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

- Измийте зеленчуците.
- Изчистете вътрешностите и отстранете изгнилите части, ако има такива.
- Нарезете на подходящи парчета, които можете да поставите свободно между разделите.
- По-добре е да сварите зеленчуци за около 1-5 минути и след това ги поставите в студена вода.

## СУШЕНЕ НА БИЛКИ

- Препоръчва се за сушене на листа.
- След приключване на сушенето е по-добре да се поставят в хартиени торби или стъклени кутии и да ги поставите на тъмно и хладно място.

## СЪХРАНЕНИЕ НА СУШЕНИ ПЛОДОВЕ

- Контейнерите, които ще се използват за съхранение на сушени продукти, трябва да са чисти и сухи.
- За по-добро съхранение на сушени плодове използвайте стъклени съдове с метални капачки и ги съхранявайте на тъмно и сухо място, където температурата трябва да бъде 5-20 градуса.
- През първата седмица след сушене е добре да се провери дали има влага в контейнера. Ако отговорът е да, това означава, че продуктите, не са изсушени добре и трябва да ги изсушите отново.

**ВНИМАНИЕ!** Не поставяйте горещи и дори топли продукти в контейнери за тяхното по-нататъшно съхранение.

## ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА НА ПЛОДОВЕ

Предварителна подготовка на плодовете, съхранява техният естествен цвят, вкус

и аромат.

По-долу са описани някои полезни препоръки как е най-добре да се подготвят плодовете за сушене:

Вземете 1/4 чаша сок (за предпочитане натурален). Не забравяйте, че сокът, който сте подготвили, трябва да отговаря на плода, който ще се суши. Например за приготвяне на ябълки трябва да подготвите ябълков сок.

Смесете сока с две чаши вода. След това потопете предварително обработените плодове (виж "таблица на подготовка на плодове за сушене" в подготвена течност в продължение на 2 часа.

ТАБЛИЦА ЗА ПОДГОТОВКА НА ПЛОДОВЕ ЗА СУШЕНЕ

ИМЕ	ПОДГОТОВКА	СЪСТОЯНИЕ СЛЕД СУШЕНЕ	Продължителност на сушене (часове)
Кайсия	Нарежете и отстранете костилката	Меко	13-28
Портокалова кора	Нарежете на дълги ивици	Крежко	8-16
Ананас (пресен)	Обелете и нарежете на парчета или кубчета	Твърдо	8-36
Ананас (от консерва)	Изсипете сока и подсушете плода	Меко	8-36
Банан	Обелете и нарежете на кръгли резени с дебелина 3-4mm	Хрупкав	10-38
Грозде	Не е необходимо рязане	Меко	10-26
Череша	Не е необходимо да се маха костилката (можете да я извадите, когато черешата е полу-суха)		
Круша	Обелете и нарежете	Мека	10-30
Смокиня	Нарежете	Твърда	8-26
Червена боровинка	Не е необходимо рязане	Мека	8-26
Праскова	Отрежете на две парчета и извадете костилката	Мека	8-26
Date-fruit	Извадете костилката и	Твърда	8-26

	нарежете		
Ябълка	Обелете, отстранете сърцевината и нарежете на кръгли парчета или сегменти	Мека	8-10

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Времето и начините за предварителна обработка на плодовете, които са описани в таблицата са само примерни. Личните предпочитания могат да се различават от описаните в таблицата.

### ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

1. Препоръчително е предварително да кипнете зелен фасул, карфиол, броколи, аспержи и картофи, защото тези зеленчуци често се подготвят за първо и второ ястия, така те ще съхранят естествения си цвят.  
Начин на кипване: поставете подготвените зеленчуци в тенджера с вряща вода за около 3-5 минути. След това излейте водата и сложете зеленчуците в уреда.
2. Ако искате да добавите аромат на лимон към зелен фасул, аспержи и т.н., просто добавете лимонов сок за около 2 минути.

**ЗАБЕЛЕЖКА:** ПРЕПОРЪКИТЕ, ОПИСАНИ ПО ГОРЕ СА САМО ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ И НЕ Е НЕОБХОДИМО ДА БЪДАТ СЛЕДВАНИ.

### ТАБЛИЦА ЗА ПОДГОТОВКА НА ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗА СУШЕНЕ

ИМЕ	ПОДГОТОВКА	СЪСТОЯНИ Е СЛЕД СУШЕНЕ	Продължител ност на сушене (часове)
Артишок	Нарежете на ивици (дебелина 4.3 мм)	крехки	8-13
Патладжан	Обелете и нарежете на парчета (дебелина 6-12мм)	крехки	8-18
Броколи	Обелете и нарежете. Запарете за около 3-5 минути.	крехки	8-20
Гъби	Нарежете или оставете цели (малки гъби)	твърди	8-14

Зелен боб	Нарежете и запарете, докато стане прозрачен	крежки	10-26
Тиквички	Нарежете на парчета (6 мм дебелина)	крежки	8-18
Зеле	Обелете и нарежете на ивици (3 мм дебелина) Отстранете сърцевината	твърди	8-14
Брюкселско зеле	Срежете стеблата на две части	хрупкав	10-30
Карфиол	Сварете докато омекне	твърди	8-16
Картофи	Нарежете и сварете за около 8-10 мин.	хрупкав	10-30
Лук	Нарежете на тънки кръгли парчета	хрупкав	10-14
Морков	Сварете до омекване, настържете или нарежете на кръгчета	хрупкав	10-14
Краставица	Обелете и нарежете на кръгли парчета (дебелина 12мм)	твърди	8-18
Сладък пипер	Нарежете на ивици или на кръгчета (6 мм дебелина). Отстранете сърцевината	хрупкав	8-14
Люти чушки	Не е необходимо рязане	твърди	8-14
Магданоз	Поставете стръковете на секции	хрупкав	8-10
Домати	Обелете. Нарежете на парчета или кръгчета	твърди	10-24
Ревен	Обелете и нарежете на парчета (3mm дебелина)	Loss of humidity in a vegetable	10-38
Цвекло	Сварете, оставете да изстине, отрежете корените и върховете. Нарежете на кръгли парчета	хрупкав	10-26
Целина	Нарежете на парчета (6 мм дебелина)	хрупкав	8-14
Зелен лук	Настържете	хрупкав	8-10
Аспержи	Нарежете на парчета	хрупкав	8-14

	(дебелина 2,5 мм)		
Чесън	Обелете и нарежете на кръгли парчета	хрупкав	8-16
Спанак	Сварете докато не избледнее	хрупкав	8-16
Печурки	Изберете гъби с шапки, които се огъват навътре. Нарежете на парчета или оставете цели	Твърд и хрупкав	8-10

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Времето и начините за предварителна обработка на зеленчуците, които са описани в таблицата са само примерни. Личните предпочитания могат да се различават от описаните в таблицата.

## ПРЕДВАРИТЕЛНА ПОДГОТОВКА НА МЕСО, РИБА, ПТИЦИ И ДИВЕЧ

Предварителна подготовка на месото е задължително и необходимо. Използвайте месо без консерванти за ефективно изсушаване. Препоръчително е да мариновате месото, това помага за премахване на водата от месото и по-доброто му съхранение.

Стандартна марината:

1/2 чаша соев сос

1 скилидка чесън, нарязана на малки парченца

2 големи лъжици кетчуп

1 и 1/4 ч.л. сол

1/2 ч.л. сушени чушки

Всички съставки трябва да се смесват внимателно.

### ПТИЦИ

Преди началото на сушенето, домашните птици трябва да бъдат предварително подготвени.

Най-добре е да бъдат сварени или запържени.

Сушете в продължение на 2-8 часа или докато влагата отmine.

### РИБА

Препоръчително е рибата да бъде предварително сварена или изпечена на фурна преди началото на сушенето (опечете рибата на фурна за около 20 минути на 200 градуса или докато рибата придобие трошлив вид ).

Сушете в продължение на 2-8 часа или докато влагата изчезне.

### МЕСО И ДИВЕЧ



Подгответе го, нарежете на малки парченца и поставете в уреда за около 2-8 часа или докато влагата изчезне.

#### ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди почистване проверете, дали уредът е изключен и се е охладил.
- Почиствайте корпуса на уреда с помощта на влажна гъба и подсушете.
- Не използвайте метални четки, абразивни и твърди препарати за почистване на уреда, тъй като това може да повреди повърхността.

#### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИ

Мощност	245 Watt
Напрежение	220-230 Volts,50Hertz



#### **ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕО НА ЕО.**

Накрая на жизнения му цикъл този продукт не трябва да се изхвърля като битов отпадък.

Трябва да бъде занесен в определения от властите център за разделно събиране на отпадъци или при посредник, осигуряващ тази услуга.

Разделното изхвърляне на домашни уреди предотвратява възможните негативни последици за околната среда и здравето, произтичащи от неправилното изхвърляне и позволява да бъдат отделени съставящите го материали като така значително се спестяват енергия и ресурси. За да напомня за необходимостта домашните уреди да се изхвърлят отделно, продуктът е маркиран със задраскан контейнер на колела.