ENERGY®

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ГРИБОВ

МОДЕЛЬ EN-550

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ХП28

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **ENERGY**. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните инструкцию вместе с гарантийным талоном по возможности, с кассовым чеком, картонной коробкой, до окончания срока гарантии.

Меры предосторожности:

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.
- Не устанавливайте прибор ближе, чем 10 сантиметров от стены.
- ВНИМАНИЕ! Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончанию непрерывной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор, отсоединив кабель от сети и дайте прибору остыть в течение как минимум 2 часов.
- Используйте прибор только в бытовых целях. Данный прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования.
- Перед первым подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети.
- Не используйте прибор на улице.
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель прибора не свисал на краю стола и не касался горячей поверхности.
- Во время работы прибор должен находиться на твердой и ровной поверхности.
- Во время работы прибора никогда не накрывайте его тканями, полотенцами и т.д.
- По окончании пользования прибором всегда отключайте его от сети.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Не позволяйте детям пользоваться прибором.
- Не располагайте прибор рядом с источником тепла (электро/газовая плита и др.)

- Не используйте прибор с поврежденной вилкой или шнуром, при появлении неполадок или после повреждения прибора.
- Не используйте прибор мокрыми руками.
- Не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.
- Никогда не эксплуатируйте прибор с удлинительным шнуром.
- Никогда не опускайте прибор в воду или другие жидкости. Не работайте с прибором вблизи бассейнов, кухонных раковин и др. Если прибор все-таки попал в воду, прежде чем достать прибор, немедленно отключите его от сети.
- Ремонт прибора должен осуществляться только специалистами.
- Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети.
- В процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.
- Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.

ИНСТРУКЦИЯ ПО СБОРКЕ:

1. Извлеките сушилку из упаковки и установите на жаропрочную поверхность.
2. Снимите секции с основания прибора
3. Вытащите верхнюю куполообразную крышку.
4. Установите секции на основание прибора.
5. Переверните верхнюю крышку и установите на секции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением, тщательно вымойте крышку и съемные секции прибора.

1. Положите продукты на съемные секции.

Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на секции слишком много продуктов и не накладывайте продукты друг на друга. Для сушки всегда используйте чистые и свежие продукты.

Примечание: всегда начинайте выкладывать продукты с верхней секции до нижней, но через каждые 2 часа меняйте секции местами, как показано на рисунках. Пожалуйста, будьте осторожны – секции нагреваются во время работы, поэтому, пожалуйста, используйте специальные рукавицы.

6. Положите верхнюю крышку на прибор, вставьте сетевой кабель в розетку и прибор включится.

Сушите продукты, руководствуясь рекомендациями, описанным в соответствующем разделе данной инструкции.

Примечания: во время работы верхняя крышка должна все время находиться на приборе. Если вы не успели высушить продукты в течение одного дня, лучше продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо остудить и хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете в морозильнике.

7. По окончании сушки, выключите прибор, вынув вилку из розетки.

Примечание: во время работы прибора рекомендуется класть на него все 5 съемных секций, несмотря на то, есть ли на каждой секции продукты или нет.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ:

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

Способ 1:

- Для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на секции.

Способ 2:

- Возьмите ¼ стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.
- Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «таблицу подготовки фруктов к сушке») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ К СУШКЕ:

Наименование	Подготовка	Показатель готовности	Время, дни (приблизительно)

		фрукта	
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	мягкий	2-3
Ананас (консервированный)	Предварительно подсушите, вытащив из сиропа. После этого выложите на секции.	твердый	1-2
Ананас (свежий)	Очистите от кожуры. Порежьте кружками или дольками	мягкий	1-3
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	ломкий	1-1,5
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм.	хрустящий	1-1,5
Виноград	Оставьте целым	мягкий	1,5-3
Вишня	Косточку удалять не обязательно (можете ее удалить, когда вишня наполовину высушилась)	твердый	1,5
Груша	Удалите кожицу и порежьте дольками, кружками.	мягкий	1,5-3
Нектарин	Не удаляйте кожицу! Порежьте на половинки, сушить кожицей вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	мягкий	1,5-3
Персик	Удалить кожицу (по желанию), когда персик наполовину высушился. Удалить косточку и разрезать на дольки	мягкий	
Слива	Разрезать пополам и удалить косточку.	мягкий	2
Хурма	Используйте только твердые фрукты, порезать на дольки или кружочками.	твердый	1-2
Яблоко	Удалите кожицу и сердцевину. Порежьте кружками или дольками	мягкий	1-2
Ягоды	Оставьте целыми	мягкий	1-1,5

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной обработки фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных фруктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ:

1. Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при

приготовлении первых и вторых блюд, бланшировка сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушилку.

2. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ К СУШКЕ:

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, дни (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	ломкий	1-1,5
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	ломкий	1-2
Грибы	Выбирайте молодые и хорошие грибы; хорошо промойте и просушите бумажным полотенцем.	твердые или ломкие в зависимости от размера	1-2
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	ломкий	1,5
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм.	твердый	1
Капуста брюссельская	Порежьте стебельки на пополам	хрустящий	1-2
Капуста цветная	Разделить на цветочки и проварить в подсоленной кипящей воде в течение 3 минут. Просушить и выложить на секции	твердый	1,5
Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	ломкий	2
Луковица	Тонко нарежьте кружками	ломкий	1-2
Морковь	Порежьте кубиками или кружочками Нашинкуйте или порежьте кольцами.	ломкий	1-2
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 3 мм	твердый	1-1,5
Петрушка	Порезать на кусочки, после сушки измельчить (по	ломкий	0,5

	желанию)		
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм.	ломкий	1-2
Перец острый	Сушить целиком	твердый	1-2
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	твердый	1,5-3
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	отсутствие влаги в овоще	1-2
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами.	ломкий	1,5
Сельдерей	Отделить стебли от листьев и порезать их. Листья сушите в первую очередь, затем порезанные стебли.	ломкий	1-2
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	ломкий	1-1,5
Тыква	Бланшировать или запечь небольшие кусочки до мягкости	твердый	2
Чеснок	Удалите шелуху. Измельчите ли порежьте после сушки по желанию	ломкий	1-1,5
Шпинат	Бланшируйте до увядания	ломкий	1

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной обработки овощей, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей в готовке тех или иных овощей могут отличаться от описанных в данной таблице.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ:

Предварительная готовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

- ½ стакана соевого соуса
- 1 головка чеснока, мелкопорезанная
- 2 столовые ложки сахара

- 2 столовые ложки кетчупа
- 1 и ¼ чайной ложки соли
- ½ чайной ложки луковичной приправы (порошка)
- ½ чайной ложки сушеного перца.

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА:

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или жарить.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА:

Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой)

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ:

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

Мощность, Вт	125
Напряжение (рабочий диапазон), В/Гц	220-240/50-60
Количество поддонов	5
Размер, см	32,7x31,6 см

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- Электросушилка – 1 шт.
- Инструкция по эксплуатации – 1 шт.
- Гарантийный талон – 1 шт.
- Упаковка – 1 шт.

Прибор прошел сертификацию в РФ на соответствие утвержденным ГОСТам.

По окончании срока службы электробытовой прибор должен быть утилизирован с наименьшим вредом для окружающей среды, в соответствии с правилами по утилизации отходов в вашем регионе.

Срок эксплуатации - 5 лет. Гарантийный срок – 1 год.

Производитель:Ningbo Baiyi Electric Co.,Ltd, Нинбо Байи Электрик Ко., Лтд.,Адрес: Xidian Industry Area Ninghai Ningbo China, Сидянь Индастри Ареа Нинхай Нинбо, Китай.

Поставщик импортер: ООО ≪Уют≫, Российская Федерация, 191036, Санкт-Петербург, ул. Советская 8-я, д. 6-8, литер А, пом. 10 Н