

MAGIC DRYER

MODEL: VMD-1

Dear customer!

We highly appreciate you choosing VES Electric home appliances. From our side we guarantee excellent quality, perfect functioning and safety of your appliance upon keeping to all the rules of home exploitation. Before using the appliance, please, read carefully attached instruction.

CAUTION

• IT IS IMPERATIVE THAT A HEAT RESISTANT SURFACE SUCH AS CERAMIC TILE, THICK CHOPPING BOARD MUST BE PLACED BENEATH THE APPLIANCE DURING THE OPERATION TO AVOID FIRE.

- **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 40 hours in one single use. After 40 hours, turn to «B/K/I» position, unplug and allow to cool down for at least 2 hours before operating again.
- home use only. Do not use for industrial and commercial purposes.
- before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.
- do not use outdoors.
- never let the cord hang over the edge of the table or touch any hot surfaces.
- during the operation the appliance must be placed on hard and level surface.
- never put cloth, towel etc. on the appliance during the operation.
- always remove the plug from the power supply after using the appliance.
- never leave the appliance unattended when it is switched on. Keep away from children.
- do not place appliance or parts near an open flame, cooking or other heating appliance.
- do not operate the appliance with a damaged cord, plug or after the appliance malfunctions had been dropped or damaged in any manner.
- do not use the appliance with wet hands.
- do not operate near gas spray cans.
- do not pour water or other liquids into the appliance.

- never use the appliance with the extension cord.
- do not immerse unit in to water or any other liquid and do not use near basins, sink etc. If, however, the appliance was immersed into water, pull the plug out of the power supply immediately.
- repair the device only by qualified persons. Do not repair the appliance by yourself.
- for repairs or accessories, contact an authorized service center.
- always unplug the appliance before cleaning.
- while using the appliance, please, observe the safety precautions.
- incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.

MAINTENANCE

ATTENTION! Before first usage of the appliance, thoroughly wash the trays and top lid of the appliance, according to the "CLEANING" section.

1. Load your food on the trays.

Remember that hot air, which drying the food, must freely circulate in the appliance. So do not overload the trays and never overlap the food.

Note: always start to load the food from the top tray to down one. 2. Put the top lid on the trays, plug in the appliance and turn on the appliance (press the power switcher to «B/K/I» position) - the pilot light will light up with red color.

Dry for the period of time suggested in the corresponding section.

Note: make sure that the top lid is always in place when operating the appliance. If you don't have time for drying all the food in one day, you can dry them in next day. In this case, you should storage undried food in food container/polyethylene bag in freezer.

3. After finishing operation, turn off the appliance (press the power switcher to the «B/K/I» position). Allow the food to cool. Store the food items in polyethylene bags or food containers and place in the refrigerator. (for more information see "STORAGE" section).

4. Unplug the unit.

Note: It is recommended to stack all 5 trays, whether you have food on them or not.

• MAGIC DRYER • ЧУДО-СУШИЛКА •

MODEL VMD-1
МОДЕЛЬ VMD-1 VES electric

INSTRUCTION MANUAL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


VES ELECTRIC SPAIN
 08013 Barcelona, Spain
 Tel.: 34 93 4388562



Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	8-26
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	8-16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	10-34
Pears	Peel and slice	pliable	8-30
Strawberries	Cut into 3/8-inch slices, other berries whole	no moisture	8-26

Note: time and methods of fruit pretreatment, showed in the table above, have fact-finding character. Customer preferences of fruit drying might not be the same as shown in the table above.

PRETREATMENT OF VEGETABLES

1. Blanching is a hot steam, boiling water or oil treatment for conservation (drying). It is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes. Since these vegetables are often used in first and second courses, blanching will keep their natural color.

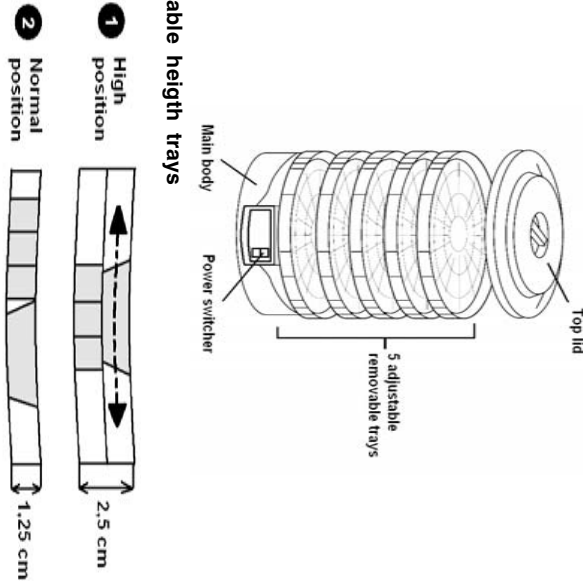
How to blanch: place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 - 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the magic dryer.

2. Placing vegetables in lemon juice for approximately 2 minutes will add a hint of lemon flavor to such vegetables as green beans, asparagus, etc.

Note: above tips are recommended but not imperative.

Examples:

- 1) one tray of food is stacked in the top position with 4 empty trays stacked below. Make sure that the top lid is in the place.
- 2) two trays of food are stacked in the top and «second from top» position with 3 empty trays below. Make sure that the top lid is in place.



Adjustable height trays

The adjustable removable trays might be adjusted to 2 heights - normal and high. Normal height is necessary for products with thickness up to 1,25 cm, and high height - up to 2,5 cm (see the picture above). To set high height, lift tray as to make cog of one tray matches to the cog of another tray (picture 1). To set normal height, rotate tray clockwise/counter clockwise as to make the cogs be on one level (picture 2).

Vegetables pretreatment table.

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Artichokes	Cut into 1/3-inch strips. Boil about 10 minutes	brittle	6-14
Asparagus	Cut into 1-inch pieces.	brittle	6-14
Beans	Cut and steam blanch until translucent	brittle	8-26
Beets	Blanch, cool, remove tops and roots. Slice	brittle	8-26
Brussels sprouts	Cut sprouts from stalk Cut in half length-wise	crispy	8-30
Broccoli	Trim and cut. Steam tender. About 3 to 5 min.	brittle	6-20
Cabbage	Trim and cut into 1/8-inch strips. Cut core into 1/4-inch strips	leathery	6-14
Carrots	Steam until tender. Shred or cut into slices	eathery	6-12

PRETREATMENT OF FRUIT

Pretreatment of fruit helps to save natural color, taste and flavour. Here are few useful tips how to properly prepare fruit for drying: Take 1/4 cup juice (natural will be preferred). Keep in mind, that juice must be matched to preparing fruit. E.g. apple juice must be added when you dry the apples. Add 2 cups water to juice and dip pretreated fruit (see "Fruit pretreatment table") for approximately 2 minutes in prepared liquid.

Fruit pretreatment table.

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Apples	Pare, core and cut slices or rings	pliable	5-6
Artichokes	Cut into 1/8-inch strips	brittle	5-13
Apricots	cut in halves or in slices, remove pit	pliable	12-38
Bananas	Peel and cut into 3-4 mm slices	crisp	8-38
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	8-34
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6-26
Dates	Pit and slice	leathery	6-26
Figs	Slice	leathery	6-26
Grapes	Leave whole	pliable	8-38

POULTRY

All poultry must be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods.
Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

FISH

It is recommended to steam the fish before dehydrating or to bake it (pre-heat your conventional oven to 200°C and bake for 20 minutes or until fish is flaky).
Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

MEAT/GAME

Cook (roast or steam), cut into small cubes and place in the appliance.
Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

VERDURE

The verdure should be sorted out. Roughed and yellowed pieces must be removed. Then wash the verdure out. The prepared verdure in a bun and place in the appliance. Drying time will vary depending upon size and type of verdure.
Dry for approximately 2-6 hours.

HERBS

Rinse and shake off excess water. Remove dead or discolored leaves. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type.
Dry for approximately 2-6 hours.

BREAD

Slice bread (without crust) to small pieces. Spread bread pieces loosely on tray.
Dry for approximately 30 minutes - 2 hours.

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6-16
Celery	Cut stalks into 1/4-inch slices	brittle	6-14
Chives	Chop	brittle	6-10
Cucumber	Pare and cut into 1/2-inch slices	leathery	6-18
Eggplant/ Squash	Trim and slice 1/4-inch to 1/2-inch thick	brittle	6-18
Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	6-16
Hot peppers	Dry whole	leathery	8-14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	6-14
Onions	Slice thinly or chop	brittle	8-14
Peas	Blanch for 3 to 5 minutes	brittle	8-14
Peppers	Cut into 1/4-inch strips or rings. Remove seeds	brittle	4-14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	6-18

NUTS

Shell and rinse with hot water. Spread in trays. Allow nuts to cool before storing. Nuts contain a lot of oil and the oil could cause the nuts to become rancid, so you should freeze them to guarantee freshness. When ready to use the nuts, bring them to room temperature.
Dry for approximately 18-26 hours.

DRIED FOOD REHYDRATING

There are several ways of rehydrating dried food:
- the quantity of liquid is 1 cup for each cup of dehydrated food (liquids can be filtered water, fruit or vegetable juices or broth).
- fruit and vegetables can be placed in food container with cold water for 2-6 hours in the refrigerator (room temperature can create an environment for harmful bacteria to grow).
- fruit and vegetables can be immersed in boiling water for 5-10 minutes.
- food like dried meats can be rehydrated while cooking in soups.
- steaming will prevent the loss of nutrients. Place the dried food in a food steamer and allow 5-35 minutes depending on the size of food.
- place dried food in a microwavable food container with liquid - 200 ml liquid (liquids can be filtered water, fruit or vegetable juices or broth) must be correspond to 100 g of food. Place food container in microwave oven. Set timer 2 minutes and high temperature. Repeat process for 2 minutes each time until desired consistency is reached.
Note: Do not add seasonings, especially salt or sugar, before or during this process because they may change the flavor of the food and slow the process. You may add them afterwards.

DRYING TIPS

We bring to your attention a few useful tips, that help you to dry food in the best way. Also it will increase your cooking skills. Drying time of fruit pretreatment, showed in the table above, has fact-finding character and will be varied according to the following factors:
1) thickness of pieces or slices.
2) number of trays with food being dried.
3) volume of food being dried.
4) moisture or humidity in your environment.
5) your preferences of drying for each type of dried food.

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/8-inch lengths	no moisture	8-38
Spinach	Steam blanch until wilted	brittle	6-16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8-24
Zucchini	Slice into 1/4-inch pieces	brittle	6-18

Note: time and methods of vegetables pretreatment, showed in the table above, have fact-finding character. Customer preferences of vegetables drying might not be the same as shown in the table above.

PRETREATMENT OF MEAT, FISH, POULTRY AND GAME

Pretreatment of meat, fish, poultry and game is imperative to use and necessary for customer's health saving. For effective drying use only very lean meats (without fat).
It is recommended to marinate meat before drying to keep natural flavor to the meat and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it.

Standard marinade:

- 1/2 cup soy sauce
- 1 clove garlic, mashed
- 2 table spoons of brown sugar
- 2 table spoons of ketchup
- 1/2 cup Worcestershire sauce
- 1-1/4 tea spoon of salt
- 1/2 tea spoon of onion powder
- 1/2 tea spoon of pepper

Mix all ingredients well

VEGETABLE RECIPES

1. VEGETABLE SOUP

Ingredients:

- 480 ml (2 cups) boiling water
- 120 g cup dried onion
- 480 g mixed dried vegetables (any eatable vegetables)
- 1 clove garlic, minced
- 120 g cup dried celery
- 1/2 tea spoon dried basil
- 35 g chopped tomatoes
- 1/2 tea spoon dried thyme
- 720 ml vegetable broth
- 3 table spoon butter
- 180 g barley
- 1 table spoon dried parsley
- Salt and pepper to taste

- 1) mix vegetables, dried onion, dried basil and pour boiling water. Set aside for 30 minutes.
- 2) mix vegetable broth, tomatoes. Heat up on the electric oven.
- 3) mix all, add remained ingredients and mix again.

2. VEGETABLE PUREE FOR BABY

Ingredients:

- 80 g powdered dried vegetables (use only well-dried vegetables)
- 120-240 ml warm filtered water or warm milk

Pour warm filtered water or warm milk on the powered dried vegetables and set aside for 20 minutes. Mix in blender or in food processor until smooth.

3. INSTANT VEGETARIAN SOUP

Mix together any combination of your favorite dried vegetables. Add dried noodles or dry rice. Pour 2 cups of dried «mix» into 2 cups (480 ml) of boiling water or vegetable broth. Cover and simmer until tender. Add seasonings to taste.

SAVE THIS INSTRUCTION

It is recommended to:

- check your food every hour for doneness.
- rotate and/or re-stack your trays if you notice uneven drying.
- label food with contents dried, date and weight before drying. It will also be helpful to note the drying time for future reference.
- spray trays with non-stick cooking spray before placing food on them to allow for easier removal of food.
- check all food for spoiling and mechanical damage.
- pretreated food will give the best effect in drying.
- correct food storage after drying also will help to keep food in good quality and save the nutrients (see "STORAGE" section).

STORAGE

- wait until food is cool before storing.
- food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- remove all the air you possibly can from the storage container and close tightly.
- optimal storage temperature is 15°C or lower.
- never store food directly in a metal container.
- avoid containers that «breathe» or have a weak seal.
- check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- for best quality, dried fruit, vegetables, verdure, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

CLEANING

- 1) before cleaning, always unplug the unit from the wall outlet.
- 2) to clean the trays and top lid wash them in warm water and soap. The trays and top lid can be safely washed in the dishwasher. Do not use any abrasive cleaners.
- 3) wipe the base clean with a damp cloth. Do not immerse the base or power cord in water.
- 4) use paper towels to remove any excess marinade.

RECIPES

FRUIT RECIPES

1. CITRUS CREAM CHEESE FILLING

Ingredients:

- 240 g softened cream cheese
- 60 g sugar or 60 ml honey
- 1 table spoon dried powdered citrus fruit
- 240 g dried raisins or chopped nuts

Mix all the ingredients. Delicious over pancakes, waffles or on toast.

2. "FRUIT TRAIL"

Ingredients:

- 120 g cup dried cantaloupe
- 120 g dried banana slices
- 120 g shredded coconut
- 120 g raisins
- 80 g chopped dried dates
- 240 g mixed nuts (optional)
- 60 g dried apricots, peaches or pears

Cut fruit into small pieces and mix together. Add nuts (optional). Store in airtight container. Delicious over pancakes, waffles or on toast.

3. FRUIT SAUCE

Ingredients:

- 850 g dried strawberries
- 75 g dried banana chips
- 240 g blueberries
- 480 ml filtered water

Simmer all ingredients until tender. Add 120 ml maple syrup and 60 g oat bran. Place all ingredients into a blender or food processor. Add water to attain desired consistency and blend until smooth. Delicious over pancakes, waffles or on toast.

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

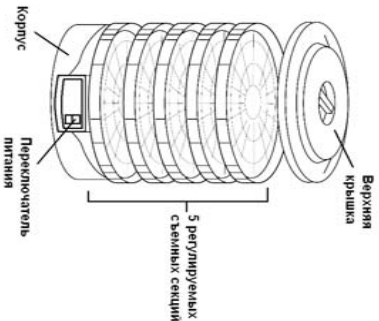
3. По окончании сушки, выключите прибор (переключатель в положение "ВЫКЛ"). Дайте продуктам остыть. Поместите высушенные продукты в полиэтиленовый пакет или тару для хранения и положите ее в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе "ХРАНЕНИЕ").

4. Вытащите сетевой кабель 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.

Примеры:

1) продукты лежат на первой сверху секции, остальные 4 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.
2) продукты лежат на первых 2 верхних секциях, остальные 3 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.



ЧУДО-СУШИЛКА

МОДЕЛЬ: УМД-1

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безопасное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед началом использования прибора, пожалуйста, полностью прочитайте данную инструкцию.

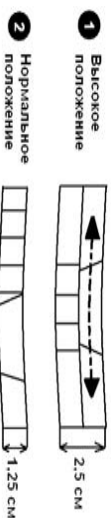
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИИ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.

• ВНИМАНИЕ! Не работайте с прибором более 40 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 40 часов, выключите прибор (переключатель питания в положение "OFF"), отсоедините 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, соответствуют 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.

РЕГУЛИРУЕМЫЕ СЪЕМНЫЕ СЕКЦИИ



Регулируемые съемные секции могут быть отрегулированы по высоте в двух положениях - нормальное и высокое. Нормальное положение необходимо для продуктов толщиной до 1,25 см, а высокое положение - для продуктов толщиной до 2,5 см. (см. рисунок выше). Для перехода в высокое положение, поднимите секцию так, чтобы зубчики одной секции совпали с зубчиками другой (см. рисунок 1), для перехода в нормальное положение поверните секцию в направлении по/против часовой стрелки так, чтобы зубчики секций оказались на одном уровне (см. рисунок 2).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

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

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

Возьмите 1/4 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 потрите предварительно обработанные фрукты (см. "Таблицу подготовки фруктов к сушке") в приготовленную жидкость на 2 минуты.

- не располагайте прибор рядом с источниками тепла (электро/газовая плита и др.).
- не используйте прибор с поврежденными вилкой или шнуром, при появлении неполадок или после повреждения прибора.
- не используйте прибором с 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. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- для ремонта прибора обращайтесь в специализированный сервисный центр.
- 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением, тщательно вымойте крышку и съемные секции прибора, как описано в разделе "ОЧИСТКА".

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.

Примечание: всегда начинайте выкладывать продукты с верхней секции до нижней.

2. Положите верхнюю крышку на прибор, вставьте сетевой кабель в розетку и включите прибор (переключатель в положение "ВКЛ") - световой индикатор загорится красным цветом.

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

приготовлении первых и вторых блюд, бланширование 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 на «чудо-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, часы (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	Ломкий	5-13
Баклажан/овощи семейства тыквенных	Очистите и порежьте ломтиками толщиной 6-12 мм	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	Ломкий	6-20
Грибы	Порежьте ломтиками или сушите целыми (мелкие)	Твердый	6-14
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	Ломкий	8-26

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Кабачки	Порежьте ломтиками толщиной 6 мм	Ломкий	6-18
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм. Качан удалите	Твердый	6-14
Капуста Брюссельская	Порежьте стебельки на пополам	Хрустящий	8-30
Капуста цветная	Бланшируйте до мягкости. Очистите и порежьте	Твердый	6-16
Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	Ломкий	6-18
Луковица	Тонко нарежьте кружками	Ломкий	8-14
Морковь	Бланшируйте до мягкости. Нашинкуйте или порежьте колечками	Твердый	6-12

Таблица подготовки фруктов к сушке.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (приблизительно)
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	12-38
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-38
Вишня	Косточку удалить не обязательно (можете ее удалить, когда вишня наполовину высушится)	Твердый	8-26
Груша	Удалите кожицу и порежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Клюква	Оставьте целой	Мягкий	6-26

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (приблизительно)
Нектарин	Порежьте на половинки, сушить кожейей вниз (удалите косточку, когда нектарин наполовину высушится)	Мягкий	8-26
Персик	Удалите косточку, когда персик наполовину высушится	Мягкий	10-34
Финик	Удалите косточку и порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Яблоко	Удалите кожицу и сердцевину. Порежьте кружками или дольками	Мягкий	5-6

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 (облашование - обработка горячим паром, кипятком, маслом для подготовки к консервированию (сушке)) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при

1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка)
1/2 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 отваривать 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°C или до момента, когда рыба станет слегка рыхливатой).

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

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте (пожарьте или отварите), нарежьте на небольшие кусочки и положите в прибор.

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

ЗЕЛЕНЬ

Зелень прежде всего перебирают. Грубые, пожелтевшие листья выбрасывают, зелень тщательно промывают. Затем свяжите зелень в небольшие рыхлые пучки и положите в прибор. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида зелени.

Сушите в течение 2-6 часов.

ПЕЧЕБНЫЕ ТРАВЫ

Промойте и встряхните от воды. Удалите мертвые и обесцвеченные листья. Во время сушки листья не должны быть оторванными от стебля. Вы можете их отделить только по окончании сушки. Положите травы на съемные секции. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида лечебных трав.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Огурец	Очистите от кожуры и нарежьте колбасами толщиной 12 мм	Твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или колбасами толщиной 6 мм. Удалите семена	Ломкий	4-14
Перец острый	Сушить целиком	Твердый	8-14
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или колбасами.	Твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и нарежьте на кусочки длиной 3 мм	Отсутствие влаги в овоще	8-38
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте колбасами	Ломкий	8-26
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	6-14

Сушите в течение 2-6 часов.

ХЛЕБ

Порежьте хлеб, предварительно очистив его от корки, на небольшие кусочки. Разложите на съемные секции.

Сушите в течение 30 минут - 2 часов.

ОРЕХИ

Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на съемной секции. До начала сушки орехи должны немного охладиться. Орехи содержат большое количество жиров, а жиры могут способствовать прогорканию. Поэтому сразу после сушки орехи следует поместить в морозильник. Для потребления орехов, вытащите их из морозильника и доведите до комнатной температуры.

Сушите в течение 18-26 часов.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЛАГОСОДЕРЖАНИЯ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Вот несколько советов как правильно восстановить влагосодержание продуктов:

- соотношение жидкости к высушенному продукту должно быть 1/1 (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта).
- фрукты и овощи можно поместить в пищевой контейнер с холодной водой, а затем поставить в холодильник на 2-6 часов (комнатная температура может способствовать появлению болезнетворных бактерий в овощах и фруктах).
- фрукты и овощи можно поместить в кипящую воду на 5-10 минут.
- такие продукты, как вяленое мясо, могут восстановить свое влагосодержание варясь в супе.
- обработка паром поможет сохранить полезные вещества в продуктах. Поместите высушенные продукты в пароварку на 5-35 минут (в зависимости от размера продукта).
- поместите сушеные продукты в контейнер, подходящий для использования в микроволновой печи, добавьте жидкость в

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Скорода (вид лука)	Нашинковать	Ломкий	6-10
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	Ломкий	6-14
Чеснок	Удалите шелуху и нарежьте колбасами	Ломкий	6-16
Шпинат	Бланшируйте до увядания	Ломкий	6-16

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 потребителей. 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:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 головка чеснока, мелкопорезанная
- 2 столовые ложки сахара
- 2 столовые ложки кетчупа
- 1/2 стакана Вустерширского соуса
- 1 и 1/4 чайной ложки соли

- 3) корпус прибора протрите влажной тряпочкой. Никогда не погружайте прибор или сетевой кабель в воду.
- 4) для очистки прибора от оставшегося пищевого сока используйте бумажные салфетки.

РЕЦЕПТЫ

РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

1. НАПОЛНИТЕЛЬ ИЗ СЛИВОЧНОГО КРЕМА И ЦИТРУСОВЫХ

Ингредиенты:

- 240 гр мягкого сливочного крема
- 60 гр сахара или 60 мл меда
- 1 столовая ложка высушенных фруктов (цитрусовых)
- 240 гр изюма или мелкопорезанных орехов

Все ингредиенты тщательно перемешать. Приготовленную массу можно добавлять на пироги, вафли или тосты.

2. "ФРУКТОВАЯ ТРОПИКА"

Ингредиенты:

- 120 гр мускусной дыни
- 120 гр банана, порезанного кружками
- 120 гр измельченной мякоти кокосового ореха
- 120 гр изюма
- 80 гр сушеных фиников
- 240 гр орехов (по желанию)
- 60 гр сушеных абрикосов, персиков или груш

Фрукты порежьте на маленькие кусочки и смешайте. Добавьте орехи (по желанию). Полученную массу сложите в воздухопроницаемый контейнер. Приготовленную массу можно добавлять на пироги, вафли или тосты.

3. ФРУКТОВЫЙ СОУС

Ингредиенты:

- 850 гр сушеной клубники/земляники

30

соотношении 200 мл жидкости на 100 гр продукта (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта) и поместите контейнер в микроволновую печь. Выставьте максимальную температуру и таймер на 2 минуты. Если продукт не успел приготовиться, то выставьте дополнительное время.

Примечание: не рекомендуется добавлять сахар, соль или приправы до или во время процесса восстановления влагосодержания во избежания изменения аромата и увеличения времени готовки. Вы можете добавить их по окончании процедуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Предлагаем Вашему вниманию несколько полезных советов, которые помогут Вам разобраться, как лучше сушить в чудо-сушилке, а также повысят Ваши кулинарные навыки.

Время сушки для различных продуктов, указанное в настоящей инструкции, носит ознакомительный характер и будет зависеть от следующих факторов:

- 1) толщина кусочков продукта.
- 2) количество съемных секций, на которых будут сушиться продукты.
- 3) объем продуктов сушки.
- 4) влажность в помещении, где будет работать чудо-сушилка.
- 5) Ваши личные предпочтения в сушке тех или иных продуктов.

Рекомендуется:

- каждый час проверяйте продукты в чудо-сушилке на готовность.
- если Вы чувствуете, что продукты сушатся неравномерно, можете поворачивать/менять местами съемные секции для более равномерной сушки.
- на пищевых контейнерах, где будут храниться высушенные продукты, отмечайте следующее - наименование продукта, массу продукта до сушки, а также дату сушки. Эта информация сможет пригодиться Вам в будущем.
- перед укладкой продуктов для сушки в прибор, смочите съемные секции антипригарной жидкостью, предназначенной для пищевых продуктов. После сушки высушенные продукты будут легче

28

- 75 гр сушеных бананов, нарезанных кольцами
- 240 гр голубики
- 480 мл фильтрованной воды

Отварите все ингредиенты на медленном огне до размягчения. Добавьте 120 мл кленового сиропа и 60 гр овсяных отрубей. Все ингредиенты поместите в блендер или кухонный комбайн, добавьте немного воды и перемешайте до однородной массы. Приготовленную массу можно добавлять на пироги, вафли или тосты.

РЕЦЕПТЫ НА ОСНОВЕ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

1. ОВОЩНОЙ СУП

Ингредиенты:

- 480 мл (2 стакана) горячей воды (кипяток)
- 120 гр сушеного лука
- 480 гр овощного микса (любые съедобные овощи по желанию)
- 1 головка чеснока, измельченная
- 120 гр сушеных сельдерей
- 1/2 чайной ложки сушеного базилика
- 35 гр измельченного помидора
- 1/2 чайной ложки сушеного тимьяна
- 720 мл овощного бульона
- 3 столовые ложки сливочного масла
- 180 гр ячменя
- 1 столовая ложка сушеной петрушки
- Соль и перец по вкусу

- 1) смешайте овощной микс, лук, базилик и залейте кипятком на 30 минут.
- 2) смешайте овощной бульон с помидорами, полученную массу подогрейте на плите.
- 3) смешайте полученные смеси, добавьте остальные компоненты, и снова перемешайте.

2. ОВОЩНОЕ ПОРЕ ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Ингредиенты:

- 80 гр сушеных овощей, измельченных в порошок (используйте только хорошо высушенные овощи)

31

отделяться.

- обязательно проверяйте продукты на наличие порчи и механических повреждений. Не свежая или поврежденная пища быстро портится.

- предварительно обработанные продукты позволяют добиться лучших результатов при сушке.
- правильное хранение продуктов после сушки также позволяет сохранить их качество и полезные свойства (смотрите раздел "ХРАНЕНИЕ").

ХРАНЕНИЕ

- перед укладкой высушенных продуктов в пищевые контейнеры для хранения дайте им остыть.
- продукты должны храниться в прохладном, сухом и темном месте.
- продукты должны храниться в герметично упакованной, вакуумной таре.
- оптимальная температура для хранения сушеных продуктов - не выше 15°C.
- не храните сушеные продукты непосредственно в металлической таре.
- следите за тем, чтобы в процессе хранения сушеных продуктов в таре не образовывалась влага. Если влага все-таки образовалась, необходимо повторно высушить продукты во избежании их порчи.
- рекомендуемые сроки хранения сушеных фруктов, овощей, зелени, лечебных трав, орехов, хлеба - в холодильнике/морозильнике - не более 1 года.
- рекомендуемые сроки хранения сушеного мяса, птицы или рыбы в холодильнике - не более 3 лет, в морозильнике - не более 1 года.

ОЧИСТКА

- 1) перед началом чистки прибора, всегда отключайте его от сети.
- 2) съемные секции и крышку прибора вымойте в теплой воде с мылом. Вы также можете вымыть их в посудомоечной машине. Никогда не применяйте для очистки прибора химические моющие средства.

29

!!ID0 NOT PRINT
 BLANK PAGE!!

!!ID0 NOT PRINT
 BLANK PAGE!!

120-240 мл теплой фильтрованной воды или теплого молока

На высушенные овощи добавьте теплую фильтрованную воду или теплое молоко и дайте массе настояться приблизительно 20 минут. Затем перемешайте полученную массу в мультиблендере или кухонном комбайне до однородности.

3. ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БЫСТРОСУП

Смешайте вместе Ваши самые любимые сушеные овощи. Добавьте сушеной лапши или сушеного риса. Налейте в полученную массу 2 стакана (480 мл) горячей воды или овощного бульона. Накройте крышкой и дайте настояться до размягчения. Добавьте специи по вкусу.

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ