

СУШКА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

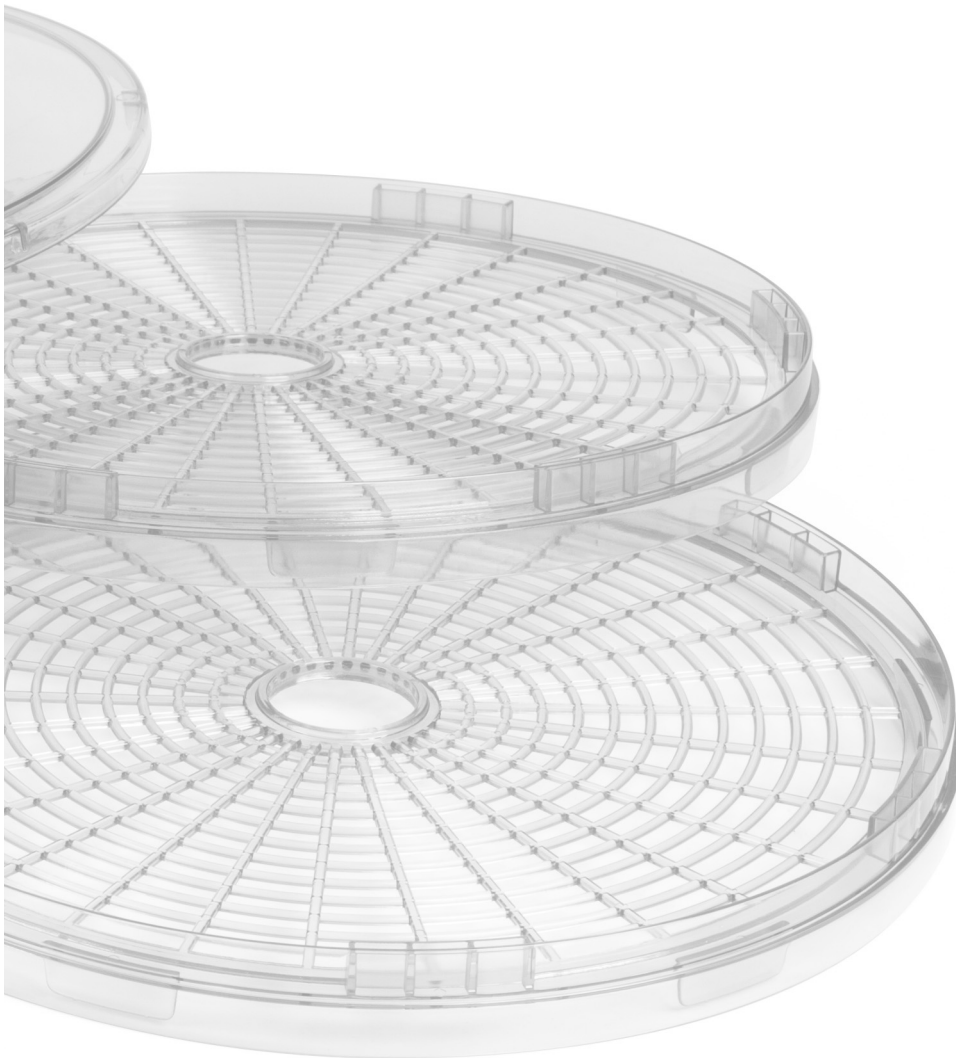
ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ И ГРИБОВ

МОДЕЛЬ: RHD-2501/2502



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Rolsen



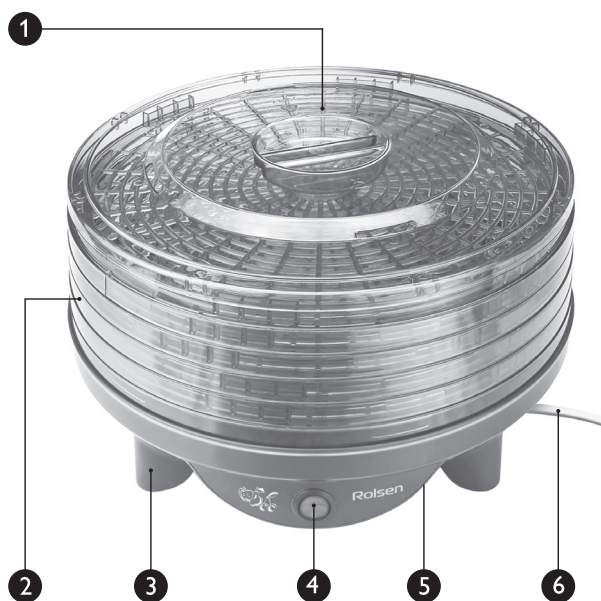
Спасибо Вам за то, что Вы приобрели электрическую сушику Rolsen. Мы надеемся, что качество ее работы доставит Вам удовольствие. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Убедитесь в том, что указанные на приборе мощность и напряжение соответствуют мощности и напряжению Вашей электросети. Убедитесь в том, что сетевое питание соответствует указанному на технической табличке. Прибор соответствует Директивам ЕЕС 89/336/ЕЕС и 73/23/СЕС.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения. Использование прибора в коммерческих целях не допустимо!
- Не устанавливайте прибор на мокрых, скользких и горячих поверхностях. Рекомендуется располагать основание сушики и шнур вдали от края рабочей поверхности, прямых солнечных лучей и влаги. Располагайте сушику в местах труднодоступных для детей.
- Используйте сушику исключительно по назначению.
- При отключении вилки из розетки никогда не тяните за кабель.
- Периодически проверяйте электрический шнур на предмет возможных повреждений.
- В случае обнаружения любых неисправностей необходимо прекратить использование прибора и обратиться в специализированный сервисный центр Rolsen. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

ОПИСАНИЕ:

1. Крышка
2. Стеллажи для сушки
3. Корпус
4. Кнопка включения/выключения со световым индикатором
5. Заводская табличка (на нижней части электроприбора)
6. Сетевой шнур с вилкой



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

При включении в первый раз из электросушилки может выделяться легкий запах. Это вполне нормально и запах вскоре исчезнет. Рекомендуется включить пустой прибор на 30 минут при достаточной вентиляции, после чего тщательно его прочистить (смотри раздел Общий уход и чистка).

СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ СУШКИ

В зависимости от количества продуктов, которое вы собираетесь сушить, одновременно можно использовать до пяти стеллажей. Расстояние между стеллажами можно регулировать при помощи распорок во внешнем кольце двумя способами: для большего расстояния между стеллажами распорки ставятся вертикально, а для меньшего — горизонтально.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть спелыми, свежими, здоровыми и чистыми.

Высушенные продукты сохраняют свой аромат и питательную ценность и не теряют содержащиеся в них минеральные вещества. После сушки их можно легко хранить в течение многих лет, но при условии, что вы используете только спелые, свежие, здоровые и чистые фрукты, овощи и т.д.

Перед сушкой всегда удаляйте из фруктов сердцевину, плодоножки и косточки (за исключением вишни). Не чистите фрукты перед сушкой. Применение перед сушкой лимонного сока предохраняет фрукты от обесцвечивания (например, от побурения).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Максимальная температура сушки достигает 70°C.

Фрукты или овощи, которые вы собираетесь сушить, должны быть нарезаны тонкими кусочками одинакового размера и толщины.

Разложите высушиваемые продукты ровным слоем на каждом стеллаже. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха между кусочками фруктов, следите за тем, чтобы они не касались друг друга.

При использовании нескольких стеллажей, температура сушки понижается снизу вверх; соответственно время сушки для верхних стеллажей будет увеличиваться.

Закройте крышку, вставьте вилку в стенную розетку и включите прибор (засеките время включения).

Как только продукты на нижних стеллажах будут высушены, их следует убрать.

Если вы захотите заполнить пустой стеллаж свежими фруктами, его нужно установить в верхнее положение. Расположение стеллажей можно менять в любое время.

ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Перед тем как убрать высушенные продукты на хранение, убедитесь, что они абсолютно сухие и что они полностью остыли после сушки: это очень важно для обеспечения их нормального хранения.

Также очень важно защитить высушенные продукты от впитывания влаги во время хранения.

Жестяные и стеклянные банки и пластиковые пакеты, используемые для хранения продуктов, должны быть герметично закрыты.

Рекомендуемым способом для запайки пакетов с сухими продуктами является применение специальных устройств для термозапайки пластиковых пакетов.

Не оставляйте высушенные продукты на свету, храните их в темном месте.

УПОТРЕБЛЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Высушенные фрукты и овощи нужно положить в теплую воду (проверьте, чтобы они были полностью покрыты водой) и замочить на ночь. Для приготовления супов или соусов высушенные овощи и травы можно использовать без предварительного замачивания.

При приготовлении пищи высушенные фрукты, овощи и травы можно использовать самые разные способы. Более подробную информацию вы сможете найти в поваренных книгах.

ОБЩИЙ УХОД И ЧИСТКА

- Перед тем как приступить к чистке прибора, проверьте, что он отсоединен от сети и остыл.
- Не мойте прибор и не погружайте его в воду; протрите его увлажненной безворсовой тканью.
- Стеллажи и крышку можно протереть влажной тканью с применением, если необходимо, мягкого моющего средства.
- Стеллажи можно мыть в посудомоечной машине.

Время сушки, указанное в приведенной ниже таблице, является приблизительным и зависит от размера, консистенции и веса загружаемых продуктов.

Продукт для сушки	Подготовка	Кол-во на стеллаж	Время сушки в ч	Консистенция после сушки	Пропорция сохраняющегося сырого веса
Ананас	очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	500 г	12-13	очень мягкая	25-30%
Яблоки	кусочками толщ. 5 мм нарезать ломтиками разм. 8 мм	600 г	6-7	очень мягкая	10-15%
Абрикосы	нарезать половинками, положить срезом вверх	500 г	11-13	мягкая	20%
Бананы	очистить, положить половинками или четвертинками	600 г	9-13	мягкая	20-25%
Базилик, чабер, укроп, эстрагон, петрушка, розмарин, шалфей, лук-резанец	сушить целиком или в нарезку. Положить на впитывающую сторону и оставить сушиться		1.5-2.5	хрупкая	
Груши	целиком, (но перед сушкой варить до размягчения), половинками, положить срезом вверх нарезать ломтиками разм. 8 мм	800 г 600 г 500 г	25 16	мягкая	20-25%
Бобы	перед сушкой варить целиком до размягчения	400 г	6-7	хрупкая	15%
Горох	очистить от шелухи, бланшировать	400 г	10	жесткая	25%
Клубника	половинкой или целиком	250 г 500 г	10-16	мягкая	20%
Огурец	не чистить, нарезать ломтиками разм. 1 см	400 г	8	жесткая	15%
Морковь	очистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	400 г	7	жесткая	15%
Вишня	сушить целиком	500 г	11-13	кожистая	25-30%
Лук-порей	положить половинками вниз, нарезать дольками длиной 6-8 см, бланшировать	500 г	8	хрупкая	20%

Продукт для сушки	Подготовка	Кол-во на стеллаж	Время сушки в ч	Консистенция после сушки	Пропорция сохраняющегося сырого веса
Зеленый перец	нарезать узкими дольками разм. 8 мм	400 г	9	мягкая	20%
Грибы	тщательно промыть, сушить маленькие грибы целиком, а большие нарезать полосками		3-4	эластичная	
Сельдерей	удалить листья, нарезать ломтиками разм. 8 мм, бланшировать	400 г	7	жесткая	15%
Овощной набор для супа	нарезать морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капусту тонкими ломтиками, бланшировать	300 г	6-7	эластичная	10-15%
Помидоры	нарезать половинками, уложить срезом вверх, или нарезать ломтиками разм. 8 мм	400 г 300 г	10 8-9	мягкая жесткая	15% 10%
Виноград	нарезать половинками, уложить срезом вверх	500 г	13	очень мягкая	20%
Кабачки	не чистить, нарезать ломтиками разм. 8 мм	400 г	8	мягкая	15%
Сливы	нарезать половинками, уложить срезом вверх	500 г	11-13	мягкая	20%

РАСШИФРОВКА СЕРИЙНОГО НОМЕРА

дата производства технический код серийный номер
 **** AA *****
 месяц год

ГАРАНТИЯ И РЕМОНТ

1. В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить только в торговой организации или в уполномоченном сервисном центре компании Rolsen, или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.
2. Для проверки или ремонта прибора всегда обращайтесь в уполномоченный сервисный центр компании Rolsen. Вследствие неквалифицированного ремонта эксплуатация прибора может стать чрезвычайно опасной для пользователя.

Гарантия не может быть предоставлена при:

- Механических и тепловых повреждениях устройства и шнура.
- Наличии следов самостоятельной разборки прибора.

Срок службы прибора 3 года

Адреса близлежащих сервисных центров вы можете узнать у нашего оператора, позвонив по телефону 8-800-200-56-01 (звонок по России бесплатный).

Производитель оставляет за собой право в любой момент без обязательного извещения вносить изменения в дизайн и технические характеристики товара.

Производитель: «Нингбо Фри Трэйд Зон Флэтт Корп. Лтд.» Нингбо, Восточный Ксинтианди Дзиангдонг, д. 2, офис 6-206

Сертификат соответствия
РОСС CN.ME10.B10580 от 08.02.2010



Информационный центр ROLSEN-Россия: 8-800-200-56-01,
125080, Москва, а/я 24

Информационный центр ROLSEN

тел.: 8-800-200-56-01

www.rolsen.ru www.rolsen.com

Rolsen