

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.

• during the first operating there may be a specific smell. To avoid this smell from being transferred to the food, place one tray and the lid on the base, set 1 hour on timer and turn on the appliance.

Note: you don't need to repeat this operation.

• **ATTENTION!** Do not run the appliance for more than 72 hours in one single use. After 72 hours, turn off the appliance, unplug it and allow to cool 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 main voltage in your wall outlet.

• 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 wall outlet after using the appliance.

• never leave the turned on appliance unattended. Keep away from children.

• do not place appliance near the heating sources (electric/gas cooker, etc).

• do not operate the appliance with a damaged cord, plug or after the

2

appliance's malfunctions.

• 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 the appliance into water or any other liquid and do not use near basins, sink etc. If, however, the appliance was immersed into water, remove the plug out of the wall outlet immediately.

• do not repair the appliance by yourself. Take it to the 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.

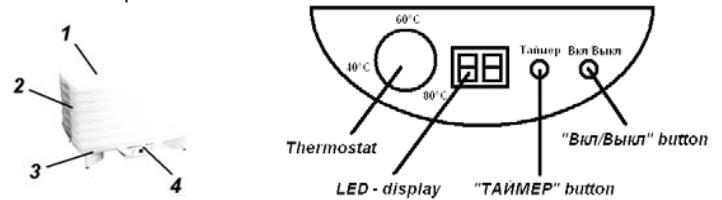
MAINTENANCE

1. Top lid

2. Trays

3. Operating base

4. Control panel



ATTENTION! Before first usage of the appliance, thoroughly wash the trays and top lid of the appliance, according to the "CLEANING" issue and read how to correctly put the trays on the appliance, according to the "TRAYS ASSEMBLY" issue.

1. Load your food on the trays.

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

3

• ELECTRONIC MAGIC DRYER •
• ЭЛЕКТРОННАЯ ЧУДО-СУШИЛКА •

MODEL VMD-2
МОДЕЛЬ VMD-2

VES electric

INSTRUCTION MANUAL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



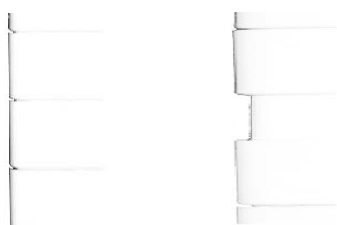
VES ELECTRIC SPAIN

08013 Barcelona, Spain
Tel.: 34 93 4588562



VES ELECTRIC SPAIN

ENGLISH



Picture 1

Picture 2

It is recommended to assembly all 6 trays, whether you have food on them or not.

Examples:

- 1) one tray of food is put in the top position with 5 empty trays put below. Make sure that the top lid is in the place.
- 2) two trays of food are put in the top and «second from top» position with 4 empty trays below. Make sure that the top lid is in place.

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 match to preparing fruit. E.g. apple juice must be added when you dry the apples. Add 2 cups of 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

ENGLISH

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
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
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

ENGLISH

Note: always start to load the food from the top tray to down one. 2. Assembly all the trays (see "TRAYS ASSEMBLY" issue) and put the top lid above. Make sure that the top lid is always on the trays when operating the appliance.

3. Plug in the appliance - LED-display will twinkle.

When using the buttons, hold them for some seconds.

4. Set the desired temperature on the thermostat (from 40°C to 80°C). Turn the thermostat clockwise to increase the temperature, and counter clockwise - to decrease it.

Note: set low temperature and short time for thin/small pieces of food or for small load of food (such as when only a few trays are loaded). Set high temperature and long time of drying for thick/big pieces of food and large loads. The thermostat can also be used to decrease the temperature as the food is near the end of its drying cycle making it easier to control the final moisture level in the food.

5. Set the desired amount of time on countdown timer by pressing the «ТАЙМЕР» button (timer button). The number displayed on the LED-display represents the amount of hours the appliance will operate before automatically turning off. Pressing the "ТАЙМЕР" button (timer button) set the drying time in limit from 1 to 72 hours. To set desired time faster hold the "ТАЙМЕР" button (timer button).

Dry for the period of time suggested in the corresponding issue. **Note:** if you wish to increase/decrease amount of time during the operation, first press the «ВКЛ/ВЫКЛ» button (power ON/OFF switch) to turn off the appliance, reset the timer to the desired amount of time by pressing the "ТАЙМЕР" button (timer button) and then restart by pressing the «ВКЛ/ВЫКЛ» button (power ON/OFF switch).

6. Press the «ВКЛ/ВЫКЛ» button (power ON/OFF switch) to turn on the appliance. The LED-display will begin to twinkle indicating the appliance is running. You will also hear the fan operating. The display shows the remaining time (hours and minutes) of operation.

Example: if the LED-display shows «2» and then «46» it means that

ENGLISH

there are two hours and forty six minutes remaining before the appliance turns off.

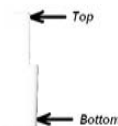
Note: If you don't have time for drying all the food one day, you can dry them next day. In this case, you have to store halfdried food in food container/PE bag in freezer to avoid food spoiling.

7. After time has ended, the appliance turns off automatically. Or you can manually stop the appliance operating by pressing «ВКЛ/ВЫКЛ» button (power ON/OFF switch).

8. Remove the plug from the outlet. Allow the food to cool. Store the food in PE bag or food container and place in the refrigerator. (for more information see "STORAGE" issue).

TRAYS ASSEMBLY

All the trays must be assembled as shown on the below picture - wider base in the bottom.



- 1) Place one tray on the appliance's operating base.
- 2) Place the other tray on the first one.
- 3) Use the same way to place remained trays on the appliance.

HEIGHT ADJUSTMENT OF THE TRAYS

The trays might be adjusted in 2 heights - normal and high. Normal height is necessary for products with thickness up to 2 cm, and high height - up to 3 cm.

To set normal height, rotate tray clockwise/counterclockwise as to make the trays be tightly pressed to each other (picture 1). To set high height, turn the tray horizontally on 180° clockwise/counterclockwise and put it on the previous tray (picture 2).

ENGLISH

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
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
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.

ENGLISH

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

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.

ENGLISH

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.

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

ENGLISH

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
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	leathery	6-12
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

- 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

14

- 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.

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.

15

VERDURE

The verdure should be sorted out. Roughed and yellowed pieces must be removed. Then wash the verdure out. Tie 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.

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.

12

- 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.

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" issue).

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.

13

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор бытовой техники от компании VES Electric. Мы гарантируем высокое качество, безупречное 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 ЖАРСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИИ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.**

• в время первого использования прибора возможно появление специфического запаха. Во избежании проникновения постороннего запаха в продукты во время сушки, положите одну сушильную секцию на прибор, выставите на таймере 1 час и включите прибор.

Примечание: данную процедуру достаточно проделать один раз.

• **ВНИМАНИЕ!** Не работайте с прибором более 72 часов подряд. По окончании непрерывной работы прибора в течение 72 часов, выключите прибор, 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, 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,

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 powdered 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

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 источниками тепла (электро/газовая плита и др.).

• не используйте прибор с поврежденными вилкой или шнуром, а также при появлении неполадок в работе прибора.

• не используйте прибором с мокрыми руками.

• не работайте с прибором вблизи газовых баллонов.

• никогда не наливайте в прибор воду или другие жидкости.

• 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, немедленно отключите его от сети.

• не ремонтируйте прибор самостоятельно. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре.

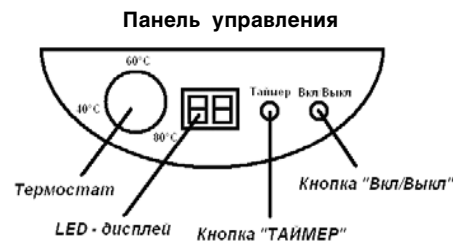
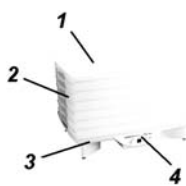
• перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети.

• в процессе работы с прибором, пожалуйста, соблюдайте технику безопасности.

• неправильное обращение с прибором может привести к его поломке и нанести вред пользователю.

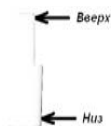
ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Верхняя крышка
2. Сушильные секции
3. Рабочая часть
4. Панель управления



СБОРКА СУШИЛЬНЫХ СЕКЦИЙ

Все сушильные секции должны быть установлены в том положении, которое указано на картинке снизу - широкое основание должно быть снизу.



- 1) Положите одну сушильную секцию на рабочую часть.
- 2) Сверху положите другую сушильную секцию.
- 3) Аналогичным образом установите оставшиеся секции на прибор.

РЕГУЛИРОВКА СУШИЛЬНЫХ СЕКЦИЙ ПО ВЫСОТЕ

Сушильные секции могут быть отрегулированы по высоте в двух положениях - нормальном и высоком. Нормальное положение необходимо для продуктов толщиной до 2 см, а высокое положение - для продуктов толщиной до 3 см. Для перехода в нормальное положение поверните секцию в направлении по/против часовой стрелки так, чтобы секции плотно прижались друг к другу (см. рисунок 1). Для перехода в высокое положение, поверните секцию горизонтально на 180° по направлению по/против часовой стрелки и положите на предыдущую секцию. Секции должны встать как показано на рисунке 2.

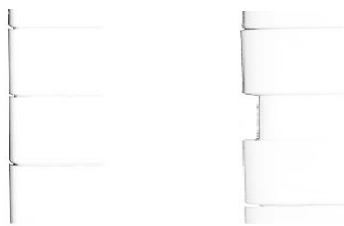


рис. 1

рис. 2

Во время работы прибора рекомендуется класть на него все 6 сушильных секций, несмотря на то, есть ли на каждой секции продукты или нет.

Примеры:

- 1) продукты лежат на первой сверху секции, остальные 5 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.
- 2) продукты лежат на первых 2 верхних секциях, остальные 4 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка находится на приборе.

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 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 фрукта	Время, часы (приблизительно)
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	12-38
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением тщательно вымойте крышку и сушильные секции прибора, как описано в разделе "ОЧИСТКА", а также прочитайте как нужно правильно устанавливать сушильные секции на прибор, как описано в разделе "СБОРКА СУШИЛЬНЫХ СЕКЦИЙ".

1. Положите продукты на сушильные секции. Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на сушильные секции слишком много продуктов и не накладывайте продукты друг на друга.

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

2. Установите сушильные секции на прибор (см. раздел "СБОРКА СУШИЛЬНЫХ СЕКЦИЙ") и положите на них верхнюю крышку. Убедитесь, что во время работы верхняя крышка находится на приборе.

3. Вставьте сетевой кабель прибора в розетку - LED дисплей начнет мигать.

Во время нажатия, удерживайте их на несколько секунд.

4. С помощью термостата установите необходимую температуру (в пределах от 40°C до 80°C). Для увеличения температуры поверните термостат по часовой стрелке, для снижения - против часовой.

Примечание: установите низкую температуру и короткое время сушки для тонких/маленьких кусочков продукта или если продукты разложены не на всех шести сушильных секциях, а только на нескольких. Установите высокую температуру и длительное время сушки для толстых/больших кусочков или при загрузке продуктами всех шести секций. Термостат также может пригодиться для удобства контроля уровня влажности в продукте ближе к концу процесса сушки.

5. Установите необходимое для сушки время на таймере

обратного отсчета, нажимая на кнопку "ТАЙМЕР". Число на LED-дисплее будут отражать количество часов, в течение которых будет производиться сушка. По окончании этого времени прибор автоматически выключится. Нажимая кнопку "ТАЙМЕР", установите продолжительность сушки от 1 до 72 часов. Для ускорения установки времени удерживайте кнопку "ТАЙМЕР".

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

Примечание: если в процессе сушки Вы хотите увеличить/уменьшить время сушки, сначала нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ" чтобы выключить прибор, установите необходимое количество времени, нажимая на кнопку "ТАЙМЕР". Затем нажмите на кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ" для продолжение работы.

6. Для включения прибора нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ". LED-дисплей начнет мигать, символизируя о том, что прибор начал свою работу. Также Вы услышите звук работающего в приборе вентилятора. LED-дисплей будет показывать время (часы и минуты), оставшееся до завершения процесса сушки.

Пример: если на LED-дисплее отображается цифра "2", а затем цифра "46", это означает, что до окончания работы прибора осталось 2 часа 46 минут.

Примечание: если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере/полиэтиленовом пакете в морозильнике во избежании порчи продуктов.

7. По истечении установленного на таймере обратного отсчета времени, прибор автоматически выключится. Также Вы можете вручную остановить работу прибора, нажав на кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ".

8. Вытащите сетевой кабель из розетки. Дайте продуктам остыть. Поместите высушенные продукты в полиэтиленовый пакет или тару для хранения и положите ее в холодильник (более подробно о хранения высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе "ХРАНЕНИЕ").

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
Кабачки	Порежьте ломтиками толщиной 6 мм	Ломкий	6-18
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм. Качан удалите	Твердый	6-14

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
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 кольцами	Твердый	6-12
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите семена	Ломкий	4-14

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (приблизительно)
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-38
Вишня	Косточку удалять не обязательно (можете ее удалить, когда вишня наполовину высушилась)	Твердый	8-26
Груша	Удалите кожицу и порежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	Твердый	6-26
Клюква	Оставьте целой	Мягкий	6-26
Нектарин	Порежьте на половинки, сушить кожицей вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	Мягкий	8-26

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (приблизительно)
Персик	Удалить косточку, когда персик наполовину высушился	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 (бланширование - 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 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

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

МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте (пожарьте или отварите), порежьте 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.

ЛЕЧЕБНЫЕ 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 сушильные секции. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида лечебных трав.

Сушите в течение 2-6 часов.

ХЛЕБ

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

Сушите в течение 30 минут - 2 часов.

ОРЕХИ

Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на сушильной 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 продукте. 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 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 избежании 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

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Перец острый	Сушить целиком	Твердый	8-14
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	Твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	Отсутствие влаги в овоще	8-38
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами	Ломкий	8-26
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	6-14
Скорода (вид лука)	Нашинковать	Ломкий	6-10
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	Ломкий	6-14
Чеснок	Удалите шелуху и порежьте кольцами	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 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:

- 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
- 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).

можно добавлять на пироги, вафли или тосты.

2. "ФРУКТОВАЯ ТРОПИЧКА"

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
- 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

34

- 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 ПЮРЕ ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Ингредиенты:

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

35

следующих факторов:

- 1) толщина кусочков продукта.
- 2) количество сушильных 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 сушильные 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 сушильные секции антипригарной жидкостью, предназначенной для пищевых продуктов. После сушки высушенные продукты будут легче 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.

32

- 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 избежание 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) сушильные 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.
- 3) рабочую часть прибора протрите влажной тряпочкой. Никогда не погружайте прибор или сетевой кабель в воду.
- 4) для очистки рабочей части 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

33