

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушилка электрическая [VITESSE VS-506](#)

Уважаемые покупатели! Вы приняли блестящее решение!

Фирма Vitesse® "Nouveau" предлагает Вам гамму эксклюзивных высококачественных приборов для несомненно роскошно здорового образа жизни.

Описание



Меры предосторожности

- Во время работы прибора обязательно подкладывайте под него жаростойкий материал (керамическую плитку, толстую разделочную доску и др.) Или ставьте на жароустойчивую поверхность во избежание 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“/ «ВЫКЛ»), 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, 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 поврежденными вилкой или шнуром, при появлении неполадок или после повреждения прибора.
- Не трогайте 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.

Эксплуатация

Внимание! Перед первым включением, тщательно вымойте крышку и съемные секции прибора, как описано в разделе «ОЧИСТКА».

- 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.

- Положите верхнюю крышку на прибор, вставьте сетевой кабель в розетку и включите прибор (переключатель в положение «ON»/«ВКЛ») световой индикатор загорится красным цветом. Сушите продукты, руководствуясь рекомендациям, 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 течении одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере или полиэтиленовом пакете в морозильнике.
- 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»).
- 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:

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

Регулируемые съемные секции

Регулируемые съемные секции могут быть отрегулированы по высоте в двух положениях нормальном и высоком. 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.

Фрукты и овощи приготовленные для сушки должны быть хорошего качества свежие и полностью созревшие. Сушку производят сразу после сбора. Тщательно вымойте продукты, чтобы удалить любую грязь. Не кладите испорченные продукты, они могут испортить всю приготовляемую партию.

Предварительная обработка фруктов

Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов. Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

- Вы достигнете лучшего результата, если все фрукты будут хорошего качества и полностью зрелые
- Хорошо вымойте фрукты, удалите подгнившие участки и хвостики. Насухо протрите полотенцем. Обычно фрукты нарезаются острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5 мм. Это обеспечивает равномерное просушивание. По желанию яблоки, цитрусовые и многие другие фрукты можно сушить вместе с кожурой. Убедитесь, что Ваши руки и посуда также чисты, это не обходимо для достижения хорошего результата.
- Для высухания разным фруктам требуется разное время. Это время может зависеть от толщины кусочков, влажности и процентного содержания воды в продукте. Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее.
- Разделите фрукты на куски так, чтобы они поместились между подносами. Подносы могут быть полностью заполнены, но куски не должны накладываться друг на друга.
- Предварительная обработка позволяет сохранить естественный цвет фруктов и такие важные витамины как А и С. Такие натуральные консерванты, как цитрусовый и ананасовый соки предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарезайте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их, дайте соку стечь и уложите фрукты на лоток. Плоды с косточками, облитые одной частью меда и двумя частями охлажденной кипяченой воды будут сушиться немного дольше, но сохранят свой яркий цвет и мягкость. Киви можно замочить в одной части сахара и двух частях воды и тогда он сохранит свой цвет и станет слегка глазированным. Выворачивание половинок абрикосов и слив ускоряет процесс сушки.
- Можно предварительно обработать фрукты соком. 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 сушки») в приготовленную жидкость на 2 минуты.
- Чтобы добавить приятный аромат фруктам, их можно посыпать корицей или кокосовой стружкой.
- Приблизительно 6- 10% влаги может остаться в продукте без риска порчи.
- Вращайте подносы, если замечаете неравномерное высыхание, можно так же поменять подносы местами.
- Если Вы хотите высушить фрукты с косточками (виноград, вишня), то рекомендуется высушить их приблизительно на 50%, а потом удалить косточки. Это поможет избежать большой потери сока при удалении косточек.

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

Предварительная обработка овощей

- Рекомендуется бланшировать 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 в сушилку.
- Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как ' зеленые бобы, спаржа и др., просто замочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты.

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

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (приблизительно)
Абрикос	Порежьте на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	13-28
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4мм.	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-38
Вишня	Косточку удалять не обязательно (можно 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 (удалите косточку, когда нектарин наполовину высушился)	Мягкий	8-26
Персик	Удалите 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

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	ломкий	5-13
Баклажан/овощ и 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
Капуста-брюссельская	Порежьте стебельки 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.	ломкий	8-14
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите целиком.	ломкий	4-14
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 (лук)	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 продуктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

Сушка лекарственных трав

- Рекомендуется сушить только молодые листки
- После сушки, храните траву в пакетах или плотно закрытых стеклянных банках в темном прохладном месте

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, мелко порезать

2 столовые ложки сахара 2 столовые ложки кетчупа 1 и ½ 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 пока вся влага не уйдет из мяса.

Рыба

Перед началом сушки рыбы рекомендуется отварить либо запечь 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, пока вся влага не уйдет из рыбы.

Мясо и дичь

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