

ORION®

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ЭЛЕКТРОСУШКА
ДЛЯ ОВОЩЕЙ И
ФРУКТОВ**

РУССКИЙ

RUS

Модель: OR-FD01



Уважаемые покупатели!

Большое СПАСИБО Вам за покупку электросушки для овощей и фруктов OR-FD01 Orion! Мы искренне верим в то, что в течение многих лет Вы будете получать истинное удовольствие от функций и возможностей этого прибора!

Перед началом эксплуатации, пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию, которая в простой и понятной форме содержит описания и объяснения всех функций.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОДКЛАДЫВАЙТЕ ПОД НЕГО ЖАРОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТКА, ТОЛСТАЯ РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА И ДР.) ИЛИ СТАВЬТЕ НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.
- 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, 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.)
- Нельзя ставить работающее устройство возле стен, штор, занавесок и т. д.
- Необходимо помнить, что перед тем, как вытащить штепсель из розетки, необходимо сначала выключить устройство.
- Старайтесь не ставить устройство на металлические поверхности.
- Не используйте прибор с поврежденными вилок или шнуром, при появлении неполадок или после повреждения прибора.
- Не используйте прибор 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.
- 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.

РАБОТА УСТРОЙСТВА

1. Сушка продуктов - это эффективный способ их консервации.
2. Теплый воздух, температура которого пребывает под постоянным контролем, циркулирует в середине сушки между крышкой, съемными секциями и подставкой сушки с двигателем.
3. Таким образом, все продукты на съемных секциях тщательно высушиваются без потери питательных свойств сушеных продуктов. Благодаря этому, целый год можно наслаждаться фруктами, овощами или грибами без добавления консервантов.
4. При помощи этого устройства можно сушить цветы, травы, готовить мюсли и др.
ВНИМАНИЕ!!! Не ставьте на подставку с двигателем съемные секции с продуктами, с которых стекает вода.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШКИ

- Съёмные секции для продуктов, предназначенные для сушения, нужно установить таким образом, чтобы обеспечить между ними свободное движение воздуха.
- Если все съёмные секции не заполнены продуктами, рекомендуется в сушку положить только те секции, на которых находятся продукты.
- На подставку с двигателем поставить секции.
- Включить штепсель в сетевую розетку.
- Включить устройство с помощью выключателя.

Регулирование высоты съёмных секций

Чтобы увеличить пространство между съёмными секциями нужно канты верхней секции поместить на подпорах нижней секции.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

1. Положите продукты на съёмные 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 рекомендациями, описанными 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/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 их в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе «ХРАНЕНИЕ»).

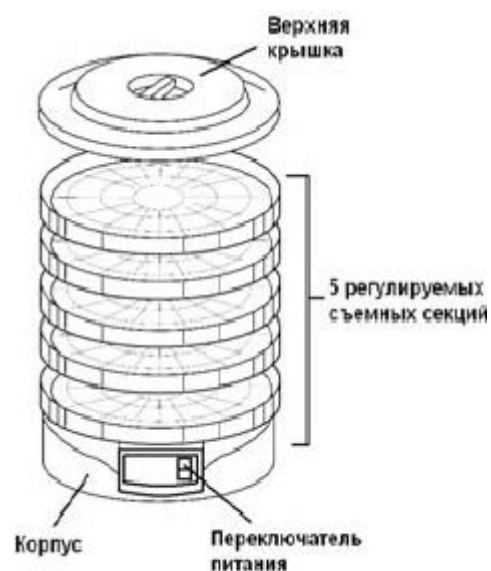
4. Вытащите сетевой кабель из розетки.

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

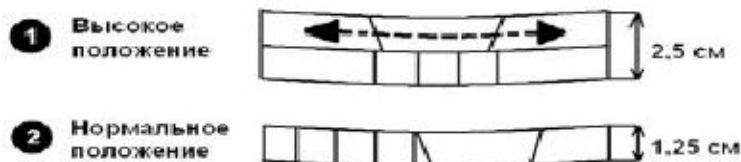
Примеры:

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.



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 (см. рисунок 2).

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

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

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:

Возьмите $\frac{1}{4}$ 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	13-28
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16
Банан	Очистьте 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, сушите кожицей 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.

СУШКА ФРУКТОВ

- Вымыть фрукты.
- Устранить все кости, гнилые части и др.
- Разделить фрукты на куски так, чтобы они свободно поместились между съемными секциями.
- Чтобы фрукты не стали коричневыми, можно их покропить или окунуть в натуральный сок лимона или ананаса.
- Чтобы фрукты приятно пыхнули, их можно посыпать корицей или кокосовыми стружками.
- Некоторые фрукты покрыты натуральным защитным слоем, который продлевает время их сушки. Чтобы его убрать их нужно сначала окунуть в кипящую воду на 1-2 минуты, а затем в холодную воду и осушить.

Таблица сушки фруктов

Фрукты	Подготовка	Степень сушки	Примерное время (часы) сушения
Яблоко	Очистьте, вытащите семечки и нарежьте кусочками. На 2 мин. поместите в маринад. Высушите и положите на секцию	Гибкие	4-15
Абрикос	Разрежьте напополам или вчетверо и высушите. Чтобы сохранить цвет, их нужно на некоторое время положить в маринад	Гибкие	8-36
Ананас (свежий)	Очистьте, нарежьте кусочками или кубиками	Твердые	6-36
Ананас (из банки)	Процедить, высушить, а потом выложить на секцию	Гибкие	6-36
Слива	Вымыть, оставить целыми или нарезать напополам и вытащить косточки	Влажность не заметна	5-25
Ревень	Высушить только мягкие стебли	Хрупкие	4-16
Банан	Очистить, нарезать кусочками на 3 мм	Твердые	6-36
Клубника	Вымыть и порезать на кусочки 9 мм	Гибкие	5-25
Вишня	Перед сушкой из вишен нужно удалить косточки	Твердые	6-36
Зеленый лук	Посечь и выложить на секцию	Хрупкие	4-10
Клюква	Внимательно вымыть и оставить их целыми	Влажность не заметна	4-20
Виноград (изюм)	Вымыть, удалить плодоножки и оставить целыми	Гибкие и твердые	6-36
Нектарин	Удалить косточки и шкурку, нарезать напополам или вчетверо	Гибкие	6-24
Шкурка апельсина	Очищенную шкурку апельсина порежьте кусочками и выложите на секцию. После сушки потрите на терке	Хрупкие	6-15
Персик	Проделайте то же самое, что и с нектаринами	Гибкие и твердые	5-24
Груша	Очистьте и уберите семенное гнездо. Нарежьте кусочками, напополам или вчетверо	Гибкие и твердые	5-24

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать (кратковременно обрабатывать горячей водой или паром) 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 сушку.

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

Овощи	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (примерно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	ломкий	5-13
Баклажан/ овощи сем. тыквенных	Очистьте и порежьте ломтиками толщиной 6-12 мм	ломкий	6-18
Брокколи	Очистьте и порежьте. Пропарьте 3-5 мин	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	Очистьте и порежьте на полоски толщиной 3 мм. Качан удалите	твердый	6-14
Капуста брюссельская	Порежьте стебельки напололам	хрустящий	8-30
Капуста цветная	Бланшируйте до мягкости. Очистьте 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	Очистьте 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	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 фруктов могут отличаться от описанных в данной таблице.

СУШКА ОВОЩЕЙ

- Вымойте овощи.
- Устраните все косточки, гнилые части и др.
- Овощи, которые варятся долго, необходимо обработать паром.
- Чтобы это сделать, нужно их положить в сито или друшляк и поместить в кастрюлю с кипящей водой на 1-5 мин., а потом кинуть в холодную воду и осушить.
- У случае заваривания в укропе, овощи нужно кинуть в кипящую воду на 1-2 минуты , а потом кинуть в холодную воду и высушить.

Таблица сушки овощей

Овощи	Подготовка	Степень сушки	Примерное время (часы) сушки
Сердцевина артишока	Нарезать сердцевину кусками толщиной 3 мм. Варить 5-8 минут в воде с добавлением сока лимона, высушить	Хрупкие	4-12
Спаржа	Вымыть и порезать на куски 2,5 мм. Лучше всего для сушки употреблять конечности спаржи. Другие просушенные и покрошенные части являются замечательной приправой	Хрупкие	4-10
Грибы	Выбрать грибы с завернутыми в середину шляпками, устранить песок или шкурку. Сушить порезанными или целыми	Твердые и хрупкие	3-10
Петрушка	Выложить лепестки на секции	Хрупкие	2-10
Фасоль	Порезать на куски 2,5 см. Бланшировать пока она не станет скользкой. Во время сушки все время перемещайте овощи с середины секции на ее край и наоборот	Хрупкие	4-14
Свекла	Порезать, вымыть, устранить верхушки, отрезать корешки, очистить и порезать, а затем бланшировать	Хрупкие	4-12
Брюссельская капуста	Отрезать стебли от капусты и разрезать пополам	Хрупкие	5-15
Морковь	Для сушки выбрать молодые, хрупкие корни. Пропарить	Твердые	4-12
Ботва сельдерея	Отрезать стебли листов и тщательно вымыть. Стебли порезать на куски 6 мм. Листки сохнут быстро, поэтому их нужно устранить, если они уже будут сухими. Покрошенные можно добавлять к супу	Хрупкие	4-12
Лук и лук порей	Очистить и нарезать кусками или покрошить. Во время сушки несколько раз размешать	Хрупкие	2-10
Пастернак	Выполняйте те же действия, что и в случае с морковью	Твердые	4-12
Горох	Использовать только сладкие, хрупкие сорта. Вылущить и бланшировать в течение 3-5 минут, а затем процедить	Твердые	4-12

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка 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 порезанная

2 столовые ложки сахара + 2 столовые ложки кетчупа

1 и ¼ чайной ложки соли

½ чайной ложки луковичной приправы (порошка) + ½ чайной ложки сушеного перца.

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

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

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

РЫБА

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

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

МЯСО И ДИЧЬ

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

СУШКА ЦЕЛЕБНЫХ ТРАВ

- Рекомендуется сушить только молодые листки.
- После сушки, лечебные травы нужно хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в холодном и затемненном месте.

ХРАНЕНИЕ СУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Емкости, в которых будут храниться сушеные продовольственные продукты, повинны быть чистыми и сухими.
- Наилучшим способом сохранения сушеных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5-20 градусов.
- В течение первой недели после сушения продуктов нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она существует, это значит, что продукты не просушены полностью и нужно их еще раз высушить.

ВНИМАНИЕ!!! Нельзя вкладывать горячие и теплые продукты в емкости с целью их сохранения.

ЧИСТКА

Съемные секции нужно мыть в воде комнатной температуры с добавлением разрешенного моющего средства. Подставку двигателя нужно вытереть влажной тряпкой насухо.

ВНИМАНИЕ!!! Подставку двигателя не мыть проточной водой и не окунауть!!!

КОНЕЧНЫЕ УКАЗАНИЯ

Всегда необходимо тщательно мыть продукты перед тем, как поместить их в сушку. Устранять гнилые части продуктов. Всякого рода продовольственные продукты нужно так порезать, чтобы они свободно разместились между равномерно помещенными секциями. Время сушки зависит от свойств отдельных продуктов, толщины нарезанных кусков и др. В случае неравномерной сушки продуктов, нужно поменять местами секции, верхние секции перенести вниз, а нижние наверх. Чтобы фрукты, предназначенные для сушки, не стали коричневыми, можно их покропить соком из лимона или ананаса. Некоторые овощи или фрукты могут покрываться натуральным защитным слоем, и потому время сушки может продлиться.

ВАЖНО! Время сушки в таблицах указывается приблизительно. Это время зависит от температуры и влаги помещения, степени влажности продуктов и толщины кусков.

РЕЦЕПТЫ

ПАХНУЩИЙ БУКЕТ

Сорвите лепестки цветов и положите их на съемные секции. Когда лепестки совсем просохнут, рассыпьте их в декоративные емкости или мешки. Сухие лепестки можно также посыпать приправами, например, корицей, гвоздикой, небольшим количеством сушеного розмарина, или мятой. Тогда лучше всего оставить эту емкость закрытой на время, чтобы запахи могли как можно лучше смешаться.

ФРУКТОВАЯ СМЕСЬ

- 2 банана (очищенные)
- около 230 грамм клубники
- съедобная часть ананаса из банки

Фрукты необходимо порезать кусками толщиной 6 мм. После сушки и охлаждения добавить 1¼ чашки смеси орехов.

КОЛЬЦА ИЗ ЯБЛОК С КОРИЦЕЙ

- 2,5 кг яблок
- 5 столовых ложек корицы

Яблоки очистить и вытащить семена, нарезать кольцами толщиной 6 мм. Перед сушкой посыпать корицей.

ЦИТРУСОВОЕ ТРИО

- 1,5 кг апельсина
- 5 лимонов
- 4 твердых грейпфрута

Фрукты вымыть, снять шкурку, нарезать кусками толщиной 6 мм. Положить на секции и высушить.

КЛУБНИЧНЫЙ ПИР

2 чашки свежей чистой клубники вложить в миксер, добавить немного яблочного сока. Секции накрыть продовольственной пленкой, размешать клубнику и расположить на пленке, равномерно развести массу лопаткой. Высушивать 6 часов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: OR-FD01

Питание: 220-240В ~ 50Гц

Максимальная мощность: 250 Вт

Устройство имеет знак безопасности

Дополнительная информация на web-сайте компании ORION www.orion.ua

Отзывы и предложения принимаются по адресу support@orion.ua