

ORION®

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ЕЛЕКТРОСУШКА ДЛЯ
ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ**

УКРАЇНСЬКА UKR

Модель: OR-FD01



Шановні покупці!

Дуже ВДЯЧНІ Вам за придбання електросушки для овочів і фруктів OR-FD01 Orion!

Ми щиро віримо у те, що на протязі багатьох років Ви будете отримувати дійсне задоволення від цього пристрою!

Перед початком експлуатації, будь-ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, яка у простій та зрозумілій формі містить опис та пояснення усіх функцій.

ЗАСОБИ БЕЗПЕКИ ТА ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією.
- **ПІД ЧАС РОБОТИ ПРИЛАДУ ОБОВ'ЯЗКОВО ПІДКЛАДАЙТЕ ПІД НЬОГО ЖАРОСТІЙКИЙ МАТЕРІАЛ (КЕРАМІЧНА ПЛИТКА, ТОВСТА ОБРОБНА ДОШКА ТА ІН.) АБО СТАВТЕ НА ЖАРОСТІЙКУ ПОВЕРХНЮ ЩОБ УНИКНУТИ МОЖЛИВОГО СПАЛАХУ.**
- **УВАГА! Не працюйте з приладом більше 40 годин підряд. По закінченні безперервної роботи приладу протягом 40 годин, вимкніть його (перемикач живлення в положення „ OFF ”), від'єднайте кабель від мережі і дайте приладу охолонути як мінімум протягом 2 годин.**
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях. Даний прилад не призначений для промислового або комерційного використання.
- Перед першим підключенням приладу в мережу перевірте, чи відповідає електроживлення вашого приладу, вказане на технічній етикетці на приладі, електроживленню у Вашій мережі.
- Не використовуйте прилад на вулиці.
- Стежте за тим, щоб мережевий кабель приладу не звисав з краю столу і не торкався гарячої поверхні.
- Під час роботи прилад повинен знаходитись на твердій і рівній поверхні.
- Під час роботи приладу, ніколи не накривайте його тканинами, рушниками і так далі.
- Після завершення користування приладом завжди відключайте його від мережі.
- Ніколи не залишайте увімкненим прилад без нагляду. Не дозволяйте дітям користуватися приладом.
- Не розташовуйте прилад поряд з джерелом тепла (електро/газова плита та ін.)
- Не можна ставити працюючий пристрій поблизу стін, штор, фіранок та ін.
- Необхідно пам'ятати, що перед тим як виймете штепсель з мережної розетки, необхідно спочатку виключити пристрій.
- Треба уникати ситуацій, коли пристрій ставиться на металеві поверхні.- Не використовуйте прилад з пошкодженою вилкою або шнуром, при появі неполадок або після пошкодження приладу.
- Не використовуйте прилад з мокрими руками.
- Не працюйте з приладом поблизу газових балонів.
- Ніколи не експлуатуйте прилад з подовжувальним шнуром (подовжувачем).
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Не працюйте з приладом поблизу басейнів, кухонних раковин та ін. Якщо прилад все-таки потрапив у воду, перш ніж дістати прилад, негайно відімкніть його від мережі.
- Ремонт приладу повинен здійснюватись тільки фахівцями.
- Перед очищенням приладу завжди відключайте його від мережі.
- В процесі роботи з приладом, будь ласка, дотримуйтесь техніки безпеки.
- Неправильне поводження з приладом може призвести до його поламки і завдати шкоди користувачеві.

ДІЯ ПРИСТРОЮ

1. Сушіння продуктів є ефективним способом їхньої консервації.
2. Тепле повітря, температура якого перебуває під постійним контролем, кружляє всередині сушарки між кришкою, знімними секціями та підставкою сушарки з двигуном.
3. Таким чином, всі продукти на знімних секціях старанно висушуються без втрати живильних властивостей сушених продуктів.
4. Завдяки цьому, цілий рік можна насолоджуватись фруктами, овочами чи грибами без додавання консервантів.
5. За допомогою цього пристрою можна також сушити квіти, лікувальні трави, готувати мюслі та ін.

УВАГА!!! Не ставте на підставку з двигуном знімні секції з продуктами, з яких стікає вода.

ВИКОРИСТАННЯ СУШКИ

- Знімні секції для продуктів, призначені для сушіння, треба встановити таким чином, щоб забезпечити між ними вільний рух повітря.
- Якщо усі знімні секції не заповнені продуктами, рекомендується у сушарку покласти тільки ті секції, на яких знаходяться продукти.
- На підставку з двигуном поставити секції.
- Увімкнути штепсель у мережеву розетку.
- Увімкнути пристрій за допомогою вмикача.

Регулювання висоти знімних секцій

Щоб збільшити простір між знімними секціями треба канти верхньої секції помістити на підпорах нижньої секції.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА! Перед першим увімкненням, ретельно вимийте кришку і знімні секції приладу.

1. Покладіть продукти на знімні секції.

Пам'ятайте, що потік гарячого повітря, який висушує продукти, повинен вільно циркулювати в приладі. Тому не кладіть на секції дуже багато продуктів і не накладайте продукти один на одного.

Примітка: завжди починайте викладати продукти з верхньої секції до нижньої.

2. Покладіть верхню кришку на прилад, всуньте мережевий кабель в розетку і увімкніть прилад (перемикач в положення «ВКЛ») - світловий індикатор горітиме червоним кольором.

Висушуйте продукти, керуючись рекомендаціям, зазначеними у відповідному розділі даної інструкції.

Примітки: під час роботи верхня кришка повинна весь час знаходитись на приладі. Якщо ви не встигли висушити продукти протягом одного дня, Ви можете продовжити сушіння наступного дня. В цьому випадку недосушені продукти необхідно зберігати в харчовому контейнері/поліетиленовому пакеті в морозильнику.

3. Після завершення сушіння, вимкніть прилад (перемикач в положенні «ВИКЛ»). Дайте продуктам охолонути. Покладіть висушені продукти в поліетиленовий пакунок або тару для зберігання і покладіть її в холодильник (детальніше про зберігання висушених продуктів Ви можете прочитати в розділі «ЗБЕРІГАННЯ»).

4. Витягніть мережевий кабель з розетки.

Примітка: під час роботи приладу рекомендується класти на нього всі 5 знімних секцій, не дивлячись на те, чи є на кожній секції продукти чи ні.

Приклади:

1) Продукти лежать на першій зверху секції, останні 4 секції порожні. Переконайтесь, що верхня кришка знаходиться на приладі.

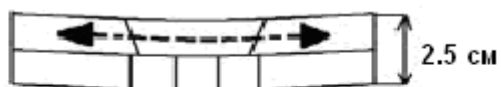
2) Продукти лежать на перших 2 верхніх секціях, останні 3 секції порожні. Переконайтесь, що верхня кришка знаходиться на приладі.



Регульовані знімні секції

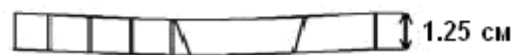
Регульовані знімні секції можуть бути відрегульовані по висоті в двох положеннях - нормальному і високому. Нормальне положення необхідне для продуктів завтовшки до

1 2.5 см, а високе положення -



для продуктів завтовшки до 2,5 см (див. малюнок вище). Для переходу у високе положення, підніміть секцію так, щоб зубці однієї секції співпали із зубцями

іншої (див. малюнок 1), для переходу в нормальне положення поверніть секцію у напрямі



за/проти годинникової стрілки так, щоб зубці секцій опинились на одному рівні (див. малюнок 2).

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ФРУКТІВ

Попередня обробка фруктів дозволяє зберегти натуральний колір, смак і аромат фруктів.

Ось декілька корисних порад, як правильно підготувати фрукти до сушки:

Візьміть 1/4 стакану соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що використовуваний сік повинен відповідати фрукту, що готується. Наприклад, для яблук використовуйте яблучний сік.

Сік змішайте з 2 стаканами води. Потім занурте заздалегідь оброблені фрукти (див. «таблицю підготовки фруктів до сушіння») у підготовлену рідину на 2 хвилини.

Таблиця підготовки фруктів до сушіння

Найменування	Підготовка	Показник готовності фрукту	Час, години (приблизно)
Абрикоса	Поріжте на половинки або кільцями, видаліть кістку	М'який	13-28
Апельсинова корка	Поріжте на довгі смужки	Ламкий	8-16
Банан	Очистіть від шкірки та поріжте на кільця завтовшки 3-4 мм	Хрусткий	8-38
Виноград	Залиште цілим	М'який	8-38
Вишня	Кістку видалити не обов'язково (можете її видалити, коли вишня вже наполовину висушиться)	Твердий	8-26
Груша	Видаліть шкірку та поріжте скибками	М'який	8-30
Інжир	Поріжте скибками	Твердий	6-26
Журавлина	Залиште цілою	М'який	6-26
Нектарин	Поріжте на половинки, сушити шкіркою униз (видалити кістку, коли нектарин наполовину висушиться)	М'який	8-26
Персик	Видалити кістку, коли персик наполовину висушиться	М'який	10-34
Фінік	Видаліть кістку та поріжте скибками	Твердий	6-26
Яблуко	Видаліть шкірку та серцевину. Поріжте кільцями або шматочками	М'який	5-6

Примітка: Час і способи попередньої обробки фруктів, описані в даній таблиці, носять ознайомлювальний характер. Особисті смаки споживачів в готуванні тих або інших фруктів можуть відрізнятися від описаних у даній таблиці.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Вимити фрукти.
- Усунути всі кістки, гнілі частини та ін.
- Розділити фрукти на шматки так, щоб вони вільно помістилися між знімними секціями.
- Щоб фрукти не стали коричневими, можна їх покропити або занурити у натуральний сік лимона або ананаса.
- Щоб фрукти приємно пахнули, їх можна посипати корицею або кокосовими стружками.
- Деякі фрукти покриті натуральним захисним шаром, що продовжує час їхнього сушіння. Щоб його прибрати їх треба спочатку занурити у киплячу воду на 1-2 хвилини, а потім у холодну воду й осушити.

Таблиця сушіння фруктів

Фрукти	Підготовка	Ступінь сушіння	Приблизний час (години) сушіння
Яблуко	Очистити, вийняти насіння та нарізати шматочками. На 2 хвилини занурити в маринад. Осушити і укласти на секцію	Гнучкі	4-15
Абрикоса	Розрізати навпіл або вчетверо і осушити. Щоб зберегли колір, їх треба на короткий проміжок часу занурити в маринад	Гнучкі	8-36
Ананас (свіжий)	Очистити, нарізати шматочками або кубиками	Тверді	6-36
Ананас (з банки)	Поцідити, осушити, а потім викласти на секцію	Гнучкі	6-36
Слива	Вимити, залишити цілими або нарізати навпіл і усунути кістки	Вогкуватість не помітна	5-25
Ревінь	Сушити тільки м'які стебла	Крихкі	4-16
Банан	Очистити, нарізати шматки на 3 мм	Тверді	6-36
Полуниця	Вимити і порізати на шматки 9 мм	Гнучкі	5-25
Вишня	Перед сушінням з вишень треба усунути кістки	Тверді	6-36
Зелена цибуля	Посікти і викласти на секцію	Крихкі	4-10
Журавлина	Уважно вимити і залишити їх цілими	Вогкуватість непомітна	4-20
Виноград (ізіюм)	Вимити, усунути плодоніжки і залишити цілими	Гнучкі і тверді	6-36
Нектарин	Усунути кістки і шкірку, нарізати навпіл або вчетверо	Гнучкі	6-24
Шкірка апельсина	Очищену шкірку апельсина порізати шматочками і викласти на секцію. Після сушіння стерти на терці	Крихкі	6-15
Персик	Робити те ж саме, що й з нектаринами	Гнучкі й тверді	5-24
Груша	Очистити і усунути насінневе гніздо. Нарізати шматочками, навпіл або вчетверо	Гнучкі й тверді	5-24

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ОВОЧІВ

1. Рекомендується бланшувати (короткочасно обробити гарячою водою або паром) зелені боби, кольорову капусту, броколі, спаржу і картоплю. Оскільки ці продукти часто використовуються при приготуванні перших і других страв, бланшування збереже первинний колір цих овочів.

Як бланшувати: покладіть заздалегідь оброблені овочі в каструлю з киплячою водою на 3-5 хвилин. Потім злийте відвар, а овочі покладіть в сушарку.

2. Якщо Ви хочете додати присмак лимону до таких овочів, як зелені боби, спаржа та ін., просто змочіть їх в натуральному лимонному соку на 2 хвилини.

Примітка: дані поради носять рекомендаційний характер і не обов'язкові до застосування.

Таблиця підготовки овочів до сушіння

Найменування	Підготовка	Показник готовності овоча	Час, години (приблизно)
Артишок	Поріжте на смужки завтовшки 3-4 мм	ламкий	5-13
Баклажан/овочі сімейства гарбузових	Очистіть і поріжте скибками завтовшки 6-12 мм	ламкий	6-18
Броколі	Очистіть і поріжте. Піддайте пару на 3-5хв	ламкий	6-20
Печериці	Поріжте скибками або висушіть цілими (дрібні)	твердий	6-14
Зелені боби	Поріжте і бланшируйте до прозорості	ламкий	8-26
Кабачки	Поріжте скибками завтовшки 6 мм	ламкий	6-18
Капуста	Очистіть та поріжте на смужки завтовшки 3 мм. Качан видаліть	твердий	6-14
Капуста-брюссельська	Поріжте стеблинки навпіл	хрусткий	8-30
Капуста кольорова	Бланшируйте до м'якості. Очистіть та поріжте	твердий	6-16
Картопля	Поріжте скибками, кубиками або кільцями. Бланшируйте 8-10 хвилин	ламкий	6-18
Цибулина	Тонко нарізуйте кільцями	ламкий	8-14
Морква	Бланшируйте до м'якості. Нашаткуйте або поріжте кільцями	ламкий	8-14
Огірок	Очистіть від шкірки та поріжте кільцями завтовшки 12 мм	твердий	6-18
Перець солодкий	Поріжте на смужки або кільцями завтовшки 6 мм. Видаліть цілком	ламкий	4-14
Перець гострий	Сушити цілим	твердий	8-14
Помідори	Видаліть шкірку. Поріжте на половинки або кільцями	твердий	8-24
Ревінь	Видаліть зовнішню оболонку та поріжте на шматки 3 мм	відсутня волога	8-38
Буряк	Бланшируйте, охолодіть, видаліть коріння та верхівку. Поріжте кільцями	ламкий	8-26
Селера	Поріжте на шматочки завтовшки 6 мм	ламкий	6-14
Лук	Нашаткуйте	ламкий	6-10
Спаржа	Поріжте на шматки розміром 2,5 см	ламкий	6-14
Часник	Видаліть лушпиння і поріжте кільцями	ламкий	6-16
Шпінат	Бланшируйте до в'янення	ламкий	6-16

Примітка: Час і способи попередньої обробки овочів, зазначені в даній таблиці, носять ознайомлювальний характер. Особисті смаки споживачів в готуванні тих або інших овочів можуть відрізнятися від зображених у даній таблиці.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Вимити овочі.
- Усунути всі кістки, гнилі частини та ін.
- Овочі, що варяться довго, необхідно піддати парію.
- Щоб це зробити, треба їх укласти в сито або дуршлак і помістити в каструлю з киплячою водою на 1-5 хвилин, а потім кинути в холодну воду й осушити.
- У випадку заварювання в окропі, овочі треба кинути в киплячу воду на 1-2 хвилини, а потім кинути в холодну воду й осушити.

Таблиця сушіння овочів

Овочі	Підготовка	Ступінь сушіння	Приблизний час (години) сушіння
Серце артишоку	Нарізати серце шматками товщиною 3 мм. Варити 5-8 хвилин у воді з додаванням соку лимону, осушити	Крихкі	4-12
Спаржа	Вимити і порізати на 2,5 мм шматки. Найкраще для сушіння вживати кінцівки спаржі. Інші просушені і покриті частини є чудовою приправою	Крихкі	4-10
Печериці	Обрати печериці з загорнутими в середину капелюшками, усунути пісок або шкірку. Сушити порізані або цілі	Тверді та крихкі	3-10
Петрушка	Викласти пелюстки на сита	Крихкі	2-10
Квасоля	Порізати на шматки 2,5 см. Бланшувати поки вона не стане склистою. Під час сушіння увесь час перекидати овочі з середини підносу на його край і навпаки	Крихкі	4-14
Буряк	Порізати, вимити, усунути верхівки, відрізати корінці, очистити й порізати, а потім бланшувати	Крихкі	4-12
Брюссельська капуста	Відрізати стебла від капусти і розрізати навпіл	Крихкі	5-15
Морква	Для сушіння обрати молоді, крихкі корені. Варити парою	Тверді	4-12
Бадилля селери	Відрізати стебла листків і надійно вимити. Стебла порізати на 6 мм шматки. Листки сохнуть швидко, тому їх треба усунути якщо вони вже будуть просушеними. Покриті можна додавати до супу	Крихкі	4-12
Цибуля і цибуля порей	Очистити і нарізати шматками або покрити. Під час сушіння декілька раз розмішати	Крихкі	2-10
Пастернак	Виконуйте ті ж самі дії, що й у випадку із морквою	Тверді	4-12
Горошок	Використовувати тільки солодкі, крихкі сорти. Вилуштити і бланшувати протягом 3-5 хвилин, а потім процідити	Тверді	4-12

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА М'ЯСА, РИБИ, ДОМАШНЬОЇ ПТИЦІ І ДИЧИНИ

Попередня підготовка м'яса обов'язкова до застосування і необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективного сушіння використовуйте тільки пісне м'ясо (без жиру). Для збереження натурального присмаку, а також для м'якої консистенції, перед сушінням м'ясо рекомендують маринувати. До складу маринаду повинна обов'язково входити сіль, яка допомагає екстрагувати вільну воду з м'яса і тим самим зберігає його.

Стандартний маринад:

1/2 стакану соєвого соусу
1 голівка часнику, дрібнопоріzana
2 столових ложки цукру
2 столових ложки кетчупу
1 і 1/4 чайної ложки солі
1/2 чайної ложки цибулинної приправи (пороша)
1/2 чайної ложки сушеного перцю.
Всі інгредієнти потрібно ретельно перемішати.

ДОМАШНЯ ПТИЦЯ

Перед початком сушіння будь-яка домашня птиця повинна бути заздалегідь приготована. Домашню птицю краще всього відварити або підсмажити. Висушуйте приблизно 2-8 годин або до моменту, коли вся волога з м'яса піде.

РИБА

Перед початком сушіння риби рекомендується відварити або випекти її в печі (випікати 20 хвилин при температурі близько 200 градусів або до моменту, коли риба стане злегка рихлою). Висушуйте приблизно 2-8 годин або до моменту, коли вся волога з риби піде.

М'ЯСО І ДИЧИНА

Приготуйте, поріжте на невеликі шматки і покладіть в прилад на 2-8 годин або до моменту, коли вся волога з м'яса піде.

СУШІННЯ ЛІКУВАЛЬНИХ ТРАВ

- Рекомендується сушити тільки молоді листки.
- Після сушіння, лікувальні трави треба зберігати в паперових пакетах або в скляних банках в холодному та затемненому місці.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ПРОДУКТІВ

- Ємності, у яких будуть зберігатись сушені продовольчі продукти, повинні бути чистими й сухими.
- Найкращим способом збереження сушених продуктів є скляні банки з металевими кришками, розміщені в темному сухому місці при температурі 5-20 градусів.
- Протягом першого тижня після сушіння продуктів треба перевірити, чи немає в ємностях вологи. Якщо вона існує, це значить, що продукти не просушені цілком і треба їх ще раз висушити.

УВАГА!!! Не можна вкладати гарячі і навіть теплі продукти в ємності з метою їхнього збереження.

ЧИЩЕННЯ

Знімні секції треба мити у воді кімнатної температури з додаванням детергенту. Підставку двигуна потрібно витерти вологою ганчіркою досуха.

УВАГА!!! Підставку двигуна не мити проточною водою та не занурювати!!!

КІНЦЕВІ ВКАЗІВКИ

Завжди необхідно уважно мити продукти перед тим, як помістити їх у сушку. Усунути гнилі частини продуктів. Усякого роду продовольчі продукти треба так порізати, щоб вони вільно розмістилися між рівномірно поміщеними секціями. Час сушіння залежить від властивостей окремих продуктів, товщини нарізаних шматків та ін.

У випадку нерівномірного сушіння продуктів, треба замінити місця даних секцій, верхні секції перекласти вниз, а нижні нагору. Щоб фрукти, призначені для сушіння, не стали коричневим, можна їх покрити соком з лимона або ананаса. Деякі овочі або фрукти можуть покриватись натуральним захисним шаром, і тому час сушіння може продовжитися.

ВАЖЛИВО! Час сушіння у таблицях вказується приблизно. Цей час залежить від температури і вологості приміщення, ступеня вологості продуктів і товщини шматків.

РЕЦЕПТИ

ПАХНУЧІ САШЕ

Зірвіть пелюстки квітів та вкладіть їх на знімних секціях. Коли пелюстки зовсім просохнуть, розсипте їх у декоративні ємності або мішки. Сухі пелюстки можна також посипати приправами, наприклад, корицею, гвоздикою, невеликою кількістю сушеного розмарину або м'яти. Тоді найкраще залишити цю ємність закритою на якийсь час, щоб запахи могли як найкраще змішатися.

ФРУКТОВА СУМІШ

- 2 банани (очищені)
- близько 230 г полуниці
- їстівна частина ананасу з банки

Фрукти необхідно порізати шматками товщиною 6 мм. Після сушіння й охолодження додати 1¼ чашки суміші горіхів.

КІЛЬЦЯ З ЯБЛУК З КОРИЦЕЮ

- 2,5 кг яблук
- 5 столових ложок кориці

Яблука очистити і витягнути насіння, нарізати кільцями товщиною 6 мм. Перед сушінням посипати корицею.

ЦИТРУСОВЕ ТРІО

- 1,5 кг апельсину
- 5 лимонів
- 4 тверді грейпфрути

Фрукти вимити, знімаючи шкірку, нарізати шматками товщиною 6 мм. Покласти на секції і висушити.

ПОЛУНИЧНИЙ БЕНКЕТ

2 чашки свіжих чистих полуниць вкласти в міксер, додати трошки яблучного соку. Секції вкрити продовольчою плівкою, розмішати полуницю й укласти на плівку, рівномірно розвести масу лопаткою. Висушувати 6 годин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: OR-FD01

Живлення: 220-240В ~ 50Гц

Максимальна потужність: 250 Вт

Пристрій має знак безпеки.

Додаткова інформація на web-сторінці компанії ORION www.orion.ua

Відгуки та пропозиції приймаються за адресою support@orion.ua