

ViniS

ВИСУШУВАЧ



VFD-710BX

Інструкція з експлуатації

Будь ласка, перед початком експлуатації висушувача, уважно прочитайте цю інструкцію.
Збережіть цю інструкцію.

www.vinis.ua

Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ.....	3
КОМПЛЕКТАЦІЯ.....	4
ОГЛЯД	4
Рекомендована температура.....	5
Будова	5
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	5
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	6
РОБОТА	6
Панель керування.....	6
Поради	7
До відома	8
Зберігання	8
ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ.....	8
ФРУКТИ ТА ЯГОДИ	8
Яблуко	8
Груша	8
Слива.....	9
Абрикос.....	9
Вишня.....	9
Виноград	9
Шипшина	9
Малина, чорниця, смородина.....	9
ОВОЧІ	9
Морква.....	9
Білі корені.....	9
Буряк	10
Капуста (кольорова, броколі)	10
Зелений горошок	10
Кукурудза.....	10
Перець болгарський.....	10
Цибуля	10
ЗЕЛЕНЬ І ТРАВИ.....	10
ГРИБИ.....	10
М`ЯСО	11
РИБА.....	11
ДОДАТОК. ПРОДУКТИ.....	11
ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ	13
ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ	13
СПЕЦИФІКАЦІЯ.....	14
РЕЦЕПТИ.....	15
Бананово-ромовий десерт	16
Сухофрукти в бренді.....	16
Сушена риба в соусі.....	17
Кукурудзяні оладки.....	17
Глазуровані цитрусові і ківі.....	18
Суха овочева приправа.....	18
Запіканка з сушених овочів.....	19
Цитрусова цедра в глазурі.....	19
Солодкий хліб с хурмою	20
В'ялене куряче філе.....	21
Салака в'ялена до пива	22
Пастила з яблук.....	23
Есо-снеки	24

Шановний Користувачу!

Компанія VINIS ESPANA S.P.A. гарантує високу якість висушувача при дотриманні правил експлуатації.

Висушувач належить використовувати тільки в побуті. Висушувач не можна використовувати в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS Espana S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування висушувача, несправності і дефекти якого виникли внаслідок неправильного користування, транспортування, зберігання; нестабільності електричної мережі, обставин непереборної сили (повінь, пожежа, землетрус, блискавка, воєнні дії тощо), потрапляння всередину комах, гризунів.

В зв'язку з вдосконаленням виробництва, компанія VINIS Espana S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію і характеристики висушувача без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Обслуговування і ремонт висушувача (далі - виріб) повинен виконувати тільки кваліфікований спеціаліст сервісного центру.
2. Використовуйте та тримайте виріб в приміщенні при температурі +12°C – +18°C, вологості до 70%. Експлуатуйте виріб у в добре провітрюваному приміщенні. Не експлуатуйте виріб на відкритому повітрі.
3. Цей виріб призначений для побутового використання. Не використовуйте виріб в комерційних та інших цілях, для яких цей виріб не призначений.
4. Завжди встановлюйте виріб на рівну, суху, стійку поверхню. Від стін до виробу має бути не менше 10 см.
5. Не встановлюйте виріб, не кладіть піддони і лотки на електричну плиту, газову плиту, поряд з плитою, на край столу, на хитку поверхню. Не встановлюйте виріб поряд з нагрівальними приладами, джерелами вогню, в місцях можливого витоку газу.
6. Експлуатуйте виріб, встановлений тільки на теплоізоляційну поверхню, яка за розміром співвимірна з виробом, щоб вплив тепла не призвів до пошкодження поверхні.
7. Не експлуатуйте виріб, встановлений на займистій поверхні, наприклад, на дерев'яному столі або столі, вкритому скатертиною.
8. Не експлуатуйте виріб на чутливій до високих температур керамічній плиті або обробній дерев'яній дошці.
9. Не встановлюйте виріб поряд з джерелами води. Не давайте потрапляти волозі на корпус, всередину виробу. Не вмикайте виріб, якщо його корпус вологий. Якщо виріб впав у воду, НЕ ВИТЯГУЙТЕ ВИРІБ З ВОДИ! Негайно вимкніть електричне живлення розетки, після чого витягніть вилку з розетки! Зверніться в сервісний центр.
10. Не мийте виріб під проточною водою. Не занурюйте виріб у воду або інші рідини. В посудомийній машині можна мити тільки приладдя.
11. Не вставляйте ніякі предмети в вентиляційні отвори виробу. Не закривайте нічим вентиляційні отвори. Це може призвести до перегріву.
12. Перед тим, як вставити вилку в розетку впевніться, що напруга Вашої електричної мережі відповідає напрузі в специфікації на виріб. Якщо виріб несправний, пошкоджений кабель або вилка, не вмикайте виріб. Зверніться в сервісний центр.
13. Не перетискайте кабель. Не протягуйте кабель через гострі кромки. Не розташовуйте кабель поблизу нагрівальних приладів.
14. Не користуйтеся гострими ножами, виделками при роботі всередині виробу.
15. Використовуйте тільки оригінальне приладдя з комплектації виробу.

16. Щільно вставляйте вилку в розетку. Від'єднайте кабель, тримаючись за вилку. Не тягніть виріб за кабель.
17. Не під'єднуйте зовнішній таймер, окрему систему дистанційного керування тощо.
18. Не підключайте виріб до однієї розетки з іншими електричними пристроями. Не використовуйте подовжувач для підключення виробу.
19. Не вставляйте і не витягайте вилку з розетки мокрими руками. Не беріться за кабель мокрими рукам. Не доторкуйтесь до розетки та кабелю під час грози.
20. Щоб запобігти перегріву, не перевантажуйте виріб продуктами. Перед тим, як завантажувати піддони, помийте продукти та почекайте, щоб стекла вода. Продукти у піддонах розташовуйте нещільно, щоб повітря циркулювало вільно.
21. Слідкуйте за виробом під час роботи. Не використовуйте виріб довше 24 годин поспіль. Робіть перерву на 2 години, щоб виріб охолонув.
22. Завжди вимикайте виріб і витягуйте вилку з розетки перед переміною піддонів місцями, чищенням. Якщо виріб не використовується, вимкніть його і витягніть вилку з розетки. Не використовуйте хімічні речовини і жорсткі засоби для чищення виробу.
23. Цей прилад не призначений для використання особами, у тому числі дітьми, з обмеженими фізичними чи розумовими здібностями, з нестачею досвіду або знань. Такі особи повинні перебувати під наглядом або мають бути навчені як використовувати прилад особою, яка відповідає за їх безпеку.
24. Тримайте прилад та його шнур в зоні недосяжності дітьми.
25. Діти не повинні грати з приладом.
26. Нехтування заходами безпеки може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або травми.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Висушувач – 1. Піддони – 10. Сітчастий лоток – 1. Лоток для пастили – 1. Інструкція з експлуатації – 1.

ОГЛЯД

Висушувач VFD-710BX - це електричний кухонний прилад, призначений для сушіння овочів, фруктів, грибів, горіхів, ягід, зелені, лікарських рослин, м'яса, риби, хліба. Сушіння шляхом зневоднення - це ідеальний спосіб запасати сезонні продукти. Висушені продукти зберігають поживну цінність і аромат. Тому ці снеки такі корисні і смачні.

- LCD дисплей. Сенсорне керування.
- Час і температура сушіння регульовані.
- Контроль температури від 35°C до 70°C.
- Налаштування таймера до 24 годин.
- Рівномірне сушіння завдяки циркуляції теплого повітря за допомогою вентилятора.
- Низьке енергоспоживання характеризує цей пристрій як енергозберігаючий.
- Сітчастий лоток. Призначений для сушіння невеликих продуктів, таких як ягоди, трави, а також липких продуктів, таких як банани, томати.
- Лоток для пастили. Призначений для приготування фруктово-овочевих рулетів. Коли не використовується за призначенням, встановлюйте його вниз як лоток для крихт, щоб накопичувати сухі залишки. Це полегшує чищення і прибирання.
- Велике оглядове вікно дверей дозволяє постійно слідкувати за сушінням.

Рекомендована температура

Продукти	Температура
Зелень, рослини	35-40°C
Хліб	40-50°C
Фрукти, овочі	50-60°C
М'ясо, риба	65-70°C

Будова



ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Дістаньте висушувач з коробки. Видаліть всі пакувальні матеріали.

Покладіть пакувальні матеріали в коробку для подальшого зберігання або утилізації згідно приписів місцевої влади.

Протріть корпус, піддони, лотки вологою тканиною з використанням м'якого миючого засобу. Потім протріть насухо. Не занурюйте висушувач у воду.

Встановіть висушувач на рівну, суху, стійку поверхню. Встановіть у висушувач чисті піддони без продуктів. Вставте вилку в розетку. Увімкніть висушувач на 30 хвилин. З висушувача може іти дим і куритись запах. Це нормально.

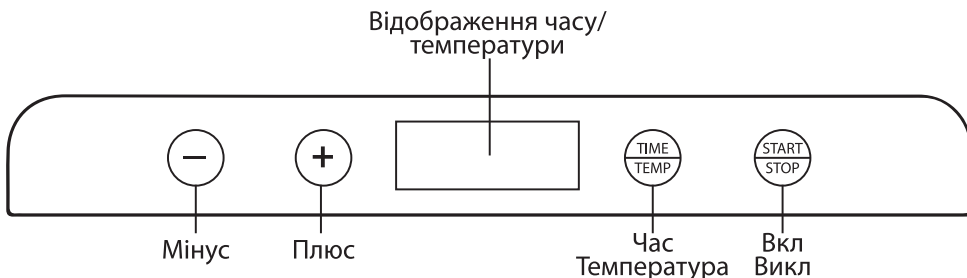
Коли висушувач відпрацює 30 хвилин, вимкніть його і витягніть вилку з розетки. Протріть корпус, приладдя насухо.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Підготуйте продукти для сушіння згідно розділу «Підготовка продуктів» (стор.8).

РОБОТА

Панель керування



На панелі керування розташовані сенсорні кнопки. Щоб сенсорна кнопка спрацювала, доторкніться до неї.

1. Завантажте піддони продуктами. Не перевантажуйте піддони. Розташовуйте продукти на піддонах нещільно. Не кладіть продукти один на одного. Встановіть піддони з продуктами у висушувач. Внизу можна встановити лоток для пастили в якості лотка для крихт. Закрийте двері. **ПРИМІТКА.** Завжди встановлюйте у висушувач всі піддони незважаючи чи заповнені вони, чи пусті.
2. Вставте вилку кабелю в розетку. Пролунає сигнал. Через 3 секунди висушувач перейде в режим очікування.
3. Регулювання температури (35°C - 70°C). Натисніть кнопку «TIME/TEMP». Температура на дисплеї буде блимати. Якщо блимає час, натисніть кнопку «TIME/TEMP» іще раз. Натисніть кнопку «+» для підвищення температури. Натисніть кнопку «-» для зменшення температури. **ПРИМІТКА.** Встановлюйте нижчу температуру для сушіння тонких/дрібних шматочків і при незначному завантаженні піддонів. Встановлюйте вищу температуру для сушіння товстих/великих шматочків і при значному завантаженні піддонів. Термостат також можна використати для зниження температури ближче до кінця сушіння. Це полегшує контроль вологості продуктів у кінці сушіння.
4. Встановлення часу (1 година - 24 години). Натисніть кнопку «TIME/TEMP». Час на дисплеї буде блимати. Якщо блимає температура, натисніть кнопку «TIME/TEMP» іще раз. Натисніть кнопку «+», щоб збільшити час. Натисніть кнопку «-», щоб зменшити час.
5. Натисніть кнопку «START/STOP». Висушувач почне працювати. Якщо протягом 5 секунд кнопка «START/STOP» не натиснута, висушувач повернеться у попередній режим, кнопка «+» і кнопка «-» підсвічуватись не будуть. **ПРИМІТКА.** Якщо Ви не висушили продукти за день, продовжіть сушку наступного дня. Помістіть продукти в контейнер/поліетиленовий пакет, який покладіть в морозильну камеру.

РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ: на дисплеї відображається «000 00».

РЕЖИМ ЗА ЗАМОВЧУВАННЯМ: на дисплеї відображається **70°C 10H**

(1) Натисніть кнопку «TIME/TEMP». Потім натисніть кнопку «START/STOP». Висушувач почне працювати з температурою за замовчуванням (70°C) і часом за замовчуванням (10 годин).

ЯКЩО НІЯКА КНОПКА НЕ НАТИСНУТА, ВИСУШУВАЧ УВІЙДЕ В РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ ЧЕРЕЗ 1 ХВИЛИНУ.

(2) Одним натискуванням температура змінюється на $\pm 5^{\circ}\text{C}$ в діапазоні від 35°C до 70°C .

Одним натискуванням час змінюється на ± 1 годину в діапазоні від 1 до 24 годин.

(3) Щоб швидко змінювати температуру або час, натисніть та утримуйте кнопку «+» або кнопку «-» протягом 2 секунд.

(4) В процесі сушіння у будь-який час Ви можете налаштувати час або температуру за допомогою кнопок «TIME/TEMP», «+» або «-».

(5) В процесі сушіння у будь-який час Ви можете зупинити висушувач, натиснувши кнопку «START/STOP». Висушувач припинить працювати і увійде в режим очікування. Вентилятор працюватиме ще 10 секунд.

(6) Коли висушувач працює, на дисплеї блимає «H». Відображається автоматичний відлік часу. Коли до кінця сушіння залишається менше 1 години, спалахує «Min».

6. Коли відлік часу дійде до 00:00, пролунає сигнал 5 разів. Вентилятор працюватиме ще 10 секунд. Після чого висушувач повернеться в режим очікування.

Коли Ви закінчили експлуатувати висушувач, вимкніть його і витягніть вилку з розетки. Почекайте, поки продукти у піддонах охолонуть до кімнатної температури. Покладіть висушені продукти в контейнери/пакети, в які не буде проникати повітря, світло, волога (наприклад, в темні скляні банки). Щільно закрийте контейнери/пакети кришками/закрутками. Зберігайте контейнери/пакети з продуктами в прохолодному місці при температурі нижче 15°C (наприклад, в холодильнику).

Поради

- Перевіряйте продукти щогодини.
- Розташуйте шматочки продуктів без перекриття. Інакше час сушіння збільшиться.
- Перед тим, як витягнути продукти, переконайтеся, що вони повністю сухі. Якщо Ви не певні, розріжте якийсь шматочок, щоб перевірити його на сухість всередині.
- Шматочки при сушці зменшуються від чверті до половини від початкового розміру. Переконайтеся, що нарізані шматочки не замалі.
- Записуйте вологість/вагу продуктів до і після сушіння. Цей облік буде корисним для поліпшення результату сушки в майбутньому.
- Якщо Ви не встигаєте висушити всі продукти за день, можна продовжити сушку наступного дня. Покладіть продукти в контейнер або поліетиленовий пакет. Покладіть пакет в морозильну камеру.
- Якщо треба сушити товстіші шматочки, витягніть один піддон, щоб збільшити висоту між піддонами.

До відома

Час сушіння продуктів залежить від певних факторів, таких як:

- Товщина шматочків або скибочок,
- Кількість лотків, завантажених продуктами,
- Обсяг продуктів, що сушиться,
- Вологість продуктів та вологість повітря в приміщенні.
- Ваші особисті вподобання щодо сушіння продуктів.

ПРИМІТКА. Натуральні продукти, висушені Вами без консервантів і барвників, будуть мати трохи інший вигляд, ніж сухофрукти у магазинах та супермаркетах.

Зберігання

- Класти сухі продукти на зберігання можна тільки після того, як вони охолонуть.
- Продукти будуть зберігатись довше в прохолодному, сухому, темному місці.
- Видаліть все повітря з контейнера (якщо це можливо) і щільно закрийте його.
- Оптимальна температура зберігання: 15°C або нижче.
- Не зберігайте сухі продукти в металевій тарі.
- Уникайте контейнерів, які пропускають повітря або недостатньо ущільнені.
- Перевірте продукти на вологість через кілька тижнів після сушки. Якщо всередині є волога, досушіть продукти, щоб вони не зіпсувались.
- Задля збереження якості, сухі фрукти, овочі, трави, горіхи, хліб зберігайте не більше 1 року в морозильнику або морозильній камері.
- Сушені м'ясо, птицю, рибу зберігайте не більше 3 місяців в морозильнику або 1 року в морозильній камері.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ

Наведені температура і час сушіння є тільки рекомендаціями.

Сушіння продуктів залежить від температури і вологості повітря в приміщенні, соковитості плодів, товщини нарізаних шматочків (скибочок).

Плоди для сушки мають бути зрілі.

Сортуйте плоди, відкидаючи недозрілі, перезрілі, пошкоджені, уражені.

Видаліть з плодів плодоніжки, листя, суцвіття, кісточки, насіння.

Помийте плоди. Дайте воді стекти.

Кладіть плоди на піддони нещільно, одним шаром, щоб повітря між шматочками (скибочками) циркулювало вільно.

Час від часу міняйте піддони місцями, для прискорення і більш рівномірного сушіння.

Початкова температура сушіння може бути вища або нижча за рекомендовану.

ФРУКТИ ТА ЯГОДИ

Яблуко

Сировина: кисло-солодкі сорти середнього і пізнього строку дозрівання. Яблука сортують, миють, розрізають на скибочки товщиною 5-6 мм. Щоб запобігти потемнінню, яблука занурюють на 3-5 хвилин в підкислену воду (2 г лимонної кислоти на 1 л води). Підсушують 10-15 хвилин на відкритому повітрі. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +60-70°C.

Груша

Сировина: тверді сорти. Груші сортують, миють, розрізають навпіл або на чверть. Дрібні груші сушать цілком. Щоб запобігти потемнінню, груші занурюють в киплячу воду

на 5-6 секунд. Промивають в холодній воді. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Слива

Сировина: великі темно-фіолетові сорти («Венгерка»). Сливи сортують, миють, кладуть у дуршлаг. Занурюють на 1-2 секунд в киплячий розчин питної соди (5-8 г на 1 л води). Промивають в холодній воді. При цьому віск на шкірці видаляється і утворюється сітка, яка сприяє сушці. Сливи кладуть у піддони. Сушать в три прийоми. Перша сушка відбувається при температурі +45-50°C протягом 3-4 годин. Піддони міняють місцями кожну годину. Друга сушка - при температурі +60-65°C протягом 3-6 годин. Потім сливи охолоджують протягом 5 годин. Третя сушка - при температурі +70°C протягом 3-6 годин. У висушених слив при натисканні не виділяється сік, м'якоть біля кісточки не волога.

Абрикос

Абрикоси сортують, розрізають навпіл, видаляють кісточки. Половинки кладуть у піддони в один шар зрізом донизу. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Вишня

Вишні сортують, миють, кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Виноград

Сировина – Кишміш білий, Кишміш рожевий, Кишмиш чорний, Кодрянка-218, Г-342, РУСБОЛ. Виноград сортують, миють, кладуть в дуршлаг. Потім на 2-3 секунди занурюють в розчин питної соди (5-8 г на 1 л води). Промивають в холодній воді. Віск на шкірці видаляється і утворюється сітка, яка сприяє сушці. Виноград кладуть у піддони. Сушать. Перша сушка відбувається при температурі +65-70°C протягом 5-6 годин. Піддони міняють місцями кожну годину. Після чого виноград охолоджують на відкритому повітрі. Просушені ягоди відділяють від грона і знову кладуть у піддони. Друга сушка - при температурі +50-70°C протягом 5-6 годин. Готові родзинки охолоджуються у піддонах.

Шипшина

Сировина: тверді на дотик яскраво-червоні плоди. Шипшину сортують, кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Малина, чорниця, смородина

Ягоди сортують, кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Час сушіння залежить від розміру ягід і вмісту вологи. Висушені ягоди охолоджуються у піддонах до кімнатної температури. Початкова температура: +55°C.

ОВОЧІ

Морква

Сировина: плоди раннього строку визрівання з невеликою серцевиною помаранчевого кольору. Моркву миють, чистять, бланшують 12-20 хвилин цілими коренями в киплячій воді до напівготовності. Потім промивають в холодній воді. Розрізають на кружечки товщиною 3 мм. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Білі корені

Сировина: чисті, правильної форми корені з соковитою щільною м'якоттю (петрушка, пастернак, сельдерей). Корені сортують, покривну шкірку чистять. Не бланшують.

Миють, нарізують скибочками товщиною 3 мм. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Температура: не вище +65°C.

Буряк

Сировина: харчові сорти, однорідні, без кілець, темно-бордового кольору. Буряк очищують від зелені, дрібних коренів. Миють. Бланшують 20-30 хвилин цілком в киплячій воді до напівготовності. Охолоджують в холодній воді. Знімають покривну шкірку. Нарізують скибочками товщиною 3 мм. Розкладають на піддонах одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Капуста (кольорова, броколі)

Капусту миють. Бланшують 2 хвилини в киплячій воді. Промивають в холодній воді. Нарізують. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +65°C.

Зелений горошок

Сировина: солодкі сорти, свіжі, пружні стручки. Стручки сортують, лущать. Розділяють зерна на великі і дрібні за допомогою сита з діаметром отворів 7-8 мм. Бланшують 2-3 хвилини в киплячій воді. Для покращення кольору, в воду додають листя шпинату. Охолоджують в холодній в воді. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать у три прийоми. Перший раз горошок сушать 2 години при температурі +40°C, після чого охолоджують 2 години. Другий раз – 2 години при температурі +50°C, після чого охолоджують 2 години. Третій раз – 1-2 години при температурі +55°C.

Кукурудза

Кукурудзу сортують, знімають листя, волокна, лущать. Зерна бланшують 2-3 хвилини в киплячій воді. Охолоджують в холодній в воді. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать. Початкова температура: +55°C.

Перець болгарський

Сировина: товстостінні сорти. Перець миють, чистять, вирізують коробку з насінням. Нарізують смужками 8 мм. Розкладають тонким шаром на піддонах. Сушать.

Початкова температура: +50°C

Цибуля

Сировина: біла частина цибулі сорту порей. Цибулю миють. Розрізають на шматочки 6-8 см. Бланшують 1-2 хвилини в киплячій воді. Охолоджують в холодній воді. Кладуть тонким шаром у піддони. Сушать.

Початкова температура: +65°C.

ЗЕЛЕНЬ І ТРАВИ

Сировина: кріп, листя петрушки, базилік, естрагон, сельдерей, трави, лікарські рослини. Зелень і трави миють. Кладуть у піддони тонким шаром. Сушать. Час від часу відкривають, щоб прибрати сухі шматочки навколо нагрівача.

Початкова температура: +40°C.

ГРИБИ

Сировина: пластинчаті гриби (білі, підосичники, підберезовики тощо). Гриби сортують. Миють. Знімають покривну шкірку. Маленькі гриби беруть цілком. Великі - розрізають смужками 10 мм. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать.

Початкова температура: +55°C.

М`ЯСО

Сировина: м`ясо без кісток. М`ясо перед сушінням маринують для м`якості і збереження натурального аромату. Маринад: соєвий соус – півсклянки, подрібнений часник-1 головка, цукор – 2 ст.л, кетчуп – 2 ст.л, сіль – 1 ст.л, цибулевий порошок – 1 ч.л, мелений перець – 1 ч.л. Маринують декілька годин. Потім м`ясо подрібнюють. Розкладають на піддонах тонким шаром. Сушать.

Початкова температура: +65°C.

РИБА

Сировина: риба випотрошена. Перед сушінням рибу можна 5 хвилин пропекти в духовці при температурі +180°C. Маленьку рибу беруть цілком. Велику нарізують смужками 10 мм. Кладуть у піддони одним шаром. Сушать.

Початкова температура: 65°C.

ДОДАТОК. ПРОДУКТИ

Продукти	Підготовка	Час (години)	Суша консистенція
Яблуко	Скибочки, товщиною 5-6 мм, по 600г на піддон.	6-8	М`яка
Груша	Цілком, половинки, чверті, скибочки товщиною 8 мм. Зрізом догори.	10-30	М`яка
Слива	Цілком, половинки. Зрізом догори.	10-18	М`яка
Абрикос	Половинки. Зрізом донизу.	10-18	М`яка
Апельсини, лимони	Скибочки, товщиною 7 мм.	2-12	Еластична
Персик	Половинки, чверті.	6-16	М`яка
Диня	Скибочки очищені, товщиною 10-12 мм.	8-20	М`яка
Ананас	Кільця, товщиною 8 мм.	12-13	М`яка
Банани	Скибочки	9-13	М`яка
Вишня	Цілком	10-18	Щільна шкірка

Продукти	Підготовка	Час (години)	Суша консистенція
Виноград	Цілком	15-18	М`яка
Шипшина	Цілком	6-10	Тверда
Малина, інші ягоди	Цілком	9-15	Суша
Морква	Скибочки, товщиною 3 мм.	6-8	Тверда
Білі корені	Скибочки, товщиною 3 мм.	6-10	М`яка
Буряк	Скибочки, товщиною 3 мм.	15	Тверда
Зелений горошок	Цілком, лущений.	25	Зморщена
Перець болгарський	Смужки завширшки 8 мм.	20	М`яка
Цибуля (порей)	Шматочки, 6-8 см.	20	Крихка
Капуста	Шматочки, смужки.	6-14	Еластична
Трави, зелень	Цілком або нарізані.	1,5-3	Крихка
Гриби	Маленькі - цілком, великі - смужками 10 мм.	4-10	Еластична
Кукурудза	Зерна	6-12	Зморщена
Картопля	Скибочки чищені, товщиною 10 мм.	6-12	Тверда
Хліб	Скибочки, товщиною 10 мм.	1-2	Тверда
М`ясо	Смужки, товщиною 10 мм.	4-10	Тверда
Риба	Дрібна цілком, велика - смужками 10 мм.	2-8	Тверда

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Якщо Ви закінчили використовувати висушувач, вимкніть його і витягніть вилку з розетки. Коли висушувач охолоне, можна починати чищення.
- Протріть корпус спочатку вологою тканиною, потім сухою.
- Видаліть залишки продуктів, які поналипали у піддонах, за допомогою м'якої щітки.
- Видаліть рідину у піддонах, яка височилась з продуктів, за допомогою паперових рушників.
- Вимийте піддони і лотки з використанням м'якого миючого засобу вручну або в посудомийній машині.
- Не використовуйте для чищення агресивні хімічні речовини та абразиви, щоб не пошкодити поверхню корпусу, піддонів і лотків.
- Перед тим, як прибрати висушувач, протріть все сухою тканиною насухо.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

ВИСУШУВАЧ НЕ ВМИКАЄТЬСЯ.

Вилка вставлена в розетку нещільно. Щільно вставте вилку в розетку.

Перемикач перебуває в положенні ВИКЛ. Переведіть перемикач в положення ВКЛ.

ВЕНТИЛЯТОР ПРАЦЮЄ, АЛЕ НАГРІВУ НЕМАЄ.

Вимкніть висушувач. Зверніться в сервісний центр.

НЕКОРЕКТНЕ СУШІННЯ

У піддоні багато продуктів. Зменшіть кількість продуктів.

Продукти у піддоні накривають один одного. Розмістіть продукти у піддонах нещільно, щоб повітря між ними циркулювало вільно.

ВОЛОГА КАПАЄ НА ДВЕРІ.

Піддон перевантажений продуктами. Зменшіть кількість продуктів.

Продукти дуже соковиті. Зменшіть кількість продуктів. Збільшіть час сушіння.

ПЕРЕГРІВ АБО НЕДОСТАТНІЙ НАГРІВ

Система контролю температури працює неналежним чином. Зверніться в сервісний центр.

ПРОДУКТИ СУШАТЬСЯ НЕРІВНОМІРНО

Товщина шматочків (скибочок) надто різна. Намагайтесь різати рівномірні шматочки (скибочки).

У піддоні багато продуктів. Зменшіть кількість продуктів.

Отвори піддонів заблоковані якимось матеріалами або предметами. Видаліть їх.

Не настилайте в піддони папір, газети, марлю, плівку.

Сторонні матеріали можуть перешкоджати циркуляції гарячого повітря, спричиняючи некоректну роботу датчика температури, надмірний або недостатній нагрів.

Щоб повітря циркулювало вільно, кладіть продукти безпосередньо у піддони одним шаром, нещільно.

Час від часу міняйте піддони місцями.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Параметри Модель	VFD-710BX
Потужність	700 Вт
Керування	Сенсорне
Піддони	10 шт, нерж. сталь
Сітчастий лоток	+
Лоток для пастили	+ З функцією лотка для крихт
Регулятор температури	+35~+70°C
Таймер	01:00-24:00
Термостат	+
Велике оглядове вікно	+
Автовідключення при перегріві	+
Колір	Чорний
Вага бруто	12.3 кг
Упаковка (Ш x Г x В) Зовнішній короб (Ш x Г x В)	480 x 375 x 455 мм 493 x 388 x 468 мм
Джерело електричного живлення	220-240 В~, 50-60 Гц
Продукти для сушіння	Овочі, фрукти, гриби, горіхи, ягоди, зелень, лікарські рослини, м'ясо, риба, хліб.

РЕЦЕПТИ

Інгредієнти: овочі, фрукти, гриби, горіхи, ягоди, зелень, лікарські рослини, м'ясо, риба, хліб свіжі або висушені за допомогою цього висушувача.



Бананово-ромовий десерт	16
Сухофрукти в бренді	16
Сушена риба в соусі	17
Кукурудзяні оладки	17
Глазуровані цитрусові і ківі	18
Суша овочева приправа	18
Запіканка з сушених овочів	19
Цитрусова цедра в глазурі	19
Солодкий хліб с хурмою	20
В'ялене куряче філе	21
Салака в'ялена до пива	22
Пастила з яблук	23
Есо-снеки	24

Бананово-ромовий десерт

ІНГРЕДІЄНТИ

Сушені банани – 2 склянки (500 г)
Ром – півсклянки
Вода – півсклянки
Цукор – 2 ч. ложки
Вершки – 2 ст. ложки

01. Сушені банани залийте водою і ромом. Додайте цукор.
02. Поставте в нагріту не вище +100°C духовку.
03. Тримайте в духовці, поки банани не всмокчуть солодку масу.
04. Подавайте до столу зі збитими вершками

Сухофрукти в бренді

ІНГРЕДІЄНТИ

Сухофрукти (апельсини, яблука, груші, персики, фігі, ківі, абрикоси тощо) – 2 склянки
Цукор – 1 склянка
Бренді (або ром) – 1 склянка
Вода – 1 склянка
Збиті вершки або морозиво за смаком (на ДЕСЕРТ).
Охолоджена свинина або курятина за смаком (як ГАРНІР).

01. Покладіть сухофрукти шарами в трилітрову банку. В каструльку налейте воду, додайте цукор, закип'ятіть, перемішуючи. Коли охолоне, додайте бренді або ром.
02. Залийте цим сиропом сухофрукти (не до верху). Четверть банки залишіть пустою (сухофрукти, вбираючи рідину, збільшуються в обсязі).
03. Поставте банку в сухе прохолодне місце (льох) на декілька місяців.
04. На ДЕСЕРТ. Подавати зі збитими вершками або морозивом.
05. Як ГАРНІР. Подавати до охолодженої свинини або курятини.

Сушена риба в соусі

ІНГРЕДІЄНТИ

Сушена риба – 1 склянка (250 г)
 Чорний молотий перець – чверть ст. ложки
 Майонез – чверть склянки
 Часник - 1 зубчик
 Сметана – 1 склянка
 Петрушка – половина ст. ложки
 Сік лимону – 2 ст. ложки

01. Змішайте в окремому посуді майонез, сметану, лимонний сік, часник, петрушку, перець.
02. Додайте подрібнену сушену рибу (риба шматочками 5–15 мм попередньо висушена у висушувачі).
03. Подавайте до столу з крекером, чіпсами, сушеними томатами або шматочками огірка.

Кукурудзяні оладки

ІНГРЕДІЄНТИ

Кукурудза сушена молота – 2 склянки
 Яйця – 2 шт
 Дріжджі сухі – 1 ч. ложка
 Молоко тепле – 2 склянки
 Боршно – 1 склянка
 Чорний перець, сіль – за смаком

01. Змішайте тепле молоко з молотою сушеною кукурудзою до отримання однорідної маси.
02. Додайте яйця, сіль, боршно, перець, дріжджі. Перемішайте.
03. Поставте тісто в тепле місце на 30-60 хвилин, щоб підійшло.
04. Набирайте тісто ложкою та смажте на розігрітій пательні як звичайні оладки.

Глазуровані цитрусові і ківі

ІНГРЕДІЄНТИ

Цитрусові і ківі (свіжі) – 1 кг
Вода – 2 склянки
Цукор – 1 склянка.

01. Свіжі фрукти почистіть від шкірки. Наріжте маленькими скибочками приблизно по 5 мм.
02. Налийте воду в каструлю. Цукор висипте у воду. Закип'ятіть воду, перемішуючи. Приготований сироп охолодіть.
03. Покладіть в сироп шматочки фруктів. Дайте настоятись 8-10 годин.
04. Злийте сироп.
05. Візьміть сітчастий лоток для цієї моделі висушувача.
06. Розкладіть солодкі скибочки фруктів у сітчастому лотку.
07. Увімкніть висушувач. Сушіть протягом 12–14 годин при середній рекомендованій температурі.
08. Подавайте як десерт до чаю.

Суша овочева приправа

ІНГРЕДІЄНТИ

Сушені овочі (томати, болгарський перець, баклажани) – 1 склянка
Суша зелена цибуля – 25 г
Сухі гриби – 2 ст. ложки
Сушена зелень, часник, сіль, перець – за смаком

01. Змішайте всі інгредієнти. Перемеліть у блендері.
02. Покладіть молоті інгредієнти в скляну ємність. Щільно закрийте кришкою. Зберігайте в сухому місці.
03. Додавайте овочева приправу до овочевого рагу, тушкованого м'яса, супів.

Запіканка з сушених овочів

ІНГРЕДІЄНТИ

М'ясний фарш – 300 г
 Сушені томати – 100 г, сушені баклажани – 100 г, сушений перець болгарський – 1 ст. ложка
 Сир – 50 г
 Олія – 2 ст. ложки
 Зелень, майонез, цибуля, часник, сіль – за смаком

01. Покладіть сушені овочі у воду на півгодини (кожен вид окремо).
02. Баклажани відіжміть, злегка обсмажте.
03. Фарш обсмажте з цибулею.
04. Поріжте дрібно перець, зелень, часник. Змішайте з майонезом, щоб був соус.
05. Змажте піддон маслом.
06. Кладіть шарами: баклажани, томати, фарш, потім знову томати, баклажани. Кожен шар соліть і змащуйте соусом.
07. Зверху посипте тертим сиром.
08. Запікайте в духовці до хрумкої скоринки.

Цитрусова цедра в глазурі

ІНГРЕДІЄНТИ

Цукор – 1 склянка
 Вода – 1 склянка
 Цитрусова цедра – 2 склянки (500г)

01. Цедру залийте водою. Доведіть до кипіння на маленькому вогні, перемішуючи.
02. Витягніть цедру шумівкою.
03. Додайте цукор. Перемішайте, щоб цукор розчинився.
04. Вимочіть цедру в приготованому сиропі.
05. Розкладіть цедру у сітчастому лотку для цієї моделі висушувача.
06. Сушіть при середній температурі протягом 14–16 годин.

Солодкий хліб с хурмою

ІНГРЕДІЄНТИ

Хурма сушена – 250 г
Борошно – 200 г
Яйця – 4 шт
Цукор – 1 склянка
Олія – 1 склянка
Молоті горіхи – півсклянки
Сода – 2 ч. ложки
Гаряча вода – півсклянки
Сіль – 1 ч. ложка
Гвоздика, кориця, мускатні горіхи –
за смаком.

01. Покладіть сушену хурму у півсклянки теплої води на півгодини.
02. Додайте до хурми олію, цукор, яйця, сіль, соду.
03. Долийте ще півсклянки води. Перемішайте.
04. Всыпте борошно та горіхи. Вимішайте тісто.
05. Розлийте тісто у форми для кексів.
06. Випікайте в духовці при температурі $+175^{\circ}\text{C}\sim+180^{\circ}\text{C}$ протягом 1 години.
07. Пропеченість хлібу перевіряйте дерев'яною паличкою (або сірником).
08. Хліб виймайте з форми охолодженим.

В'ялене куряче філе

ІНГРЕДІЄНТИ

Філе куряче – 2 шт (~550 г)

СУХИЙ МАРИНАД:

Сіль – 2 ст. ложки

Перець чорний мелений – 1 ч. ложка

Перець червоний гострий – 1 ч. ложка

Паприка – 1 ст. ложка

01. Інгредієнти для сухого маринаду: сіль, перець чорний, перець червоний, паприку, - висипте в окремий посуд. Розмішайте.
02. Обваляйте філе в сухому маринаді так, щоб весь використати.
03. Закрийте посуд з замаринованим філе плівкою. Поставте в холодильник на 12 годин.
04. Дістаньте філе. Промийте під проточною водою.
05. Розстеліть паперовий рушник. Загорніть філе.
06. Покладіть загорнуте філе на кухонну дошку. Притисніть зверху якимось пресом, наприклад, каструлею з водою.
07. Поставте дошку з філе під пресом в холодильник на 12 годин.
08. Витягніть замариноване, спресоване філе з холодильника. Покладіть філе в сітчастий лоток для цієї моделі висушувача.
09. Увімкніть висушувач на 10 годин при температурі +45°C. Філе буде в'ялитись.
10. В'ялене куряче філе нарізуйте скибочками.

Салака в'ялена до пива

ІНГРЕДІЄНТИ

Салака с/м – 1 кг
ТУЗЛУК (розчин для засолу):
Сіль 200 г + Цукор 20 г на 1 л води
АРОМАТИЗАТОР:
Щепа - 1 склянка
Розмарин - дрібка

01. Покладіть в окремий посуд щепа (краще фруктову) і розмарин. Залейте холодною водою. Залиште настоюватись.
02. Зробіть тузлук: 200 г солі + 20 г цукру на 1 л води за потребою.
03. Салаку розморозьте. Промийте. Обробіть кожну рибку. Відріжте голову. Випатрайте. Ікру відкладіть окремо. Зробіть надріз зсередини вдовж хребта. Шкіру не прорізуйте. Розгорніть тушку по хребту в обидва боки.
04. Ретельно промийте рибу до прозорої води. Ікру не мийте.
05. Залейте рибу та ікру тузлуком на 30 хвилин. Кожні 5-10 хвилин перемішуйте.
06. Ретельно промийте засолену рибу та ікру. Дайте воді стекти.
07. Злийте воду з посуду зі щепою. Дайте воді стекти.
08. Кладіть рибу та ікру у піддони шкірою догори, нещільно, з рівними проміжками.
09. Встановіть піддони з рибою та ікрою у висушувач.
10. В один піддон насипте щепа. Встановіть цей піддон вниз.
11. Увімкніть висушувач. Сушіть протягом 8 годин. Перші 2 години при температурі 60°C, подальші 6 годин при температурі 70°C.
12. Десь за годину до закінчення сушіння перевірте рибу на готовність. Якщо тушка пристає до піддону, продовжіть сушити. Якщо тушка вільно знімається з піддону - закінчить сушити.
13. В'ялену рибу та ікру складіть купою в окремий посуд. Залиште на 2-3 години, щоб охоллоло. Консистенція холодної риби - еластична.
14. При вживанні знімайте з риби шкірку.

Пастила з яблук

ІНГРЕДІЄНТИ

Яблука свіжі – будь-якого сорту, солодкі, кислі, падалиця, некондиційні.

Цукор - за смаком

01. Яблука розріжте, видаліть насіння, серцевину, пошкоджені місця, гниль.
02. Для варки на плиті візьміть 5-ти літрову алюмінієву або сталеву каструлю (не емальовану). Яблука також можна варити у мультиварці в 5-ти літровій антипригарній чаші.
03. Налийте на дно каструлі півсклянки води. Наріжте яблука скибочками прямо у каструлю.
04. До кислих яблук можна додати до 4-х столових ложок цукру.
05. Закрийте кришкою. Варіть яблука на помірному вогні до м'якої консистенції.
06. Зварену масу розбийте у пюре занурюваним блендером. Можна вручну товкучкою. Наявність грудочок несуттєва.
07. Потім варіть яблучне пюре на малому вогні, щоб зайва волога випарувалась.
08. Коли яблучне пюре загусне, зніміть каструлю з вогню.
09. Викладіть яблучне пюре у лоток для пастили для цієї моделі висушувача. Розрівняйте лопаткою рівномірно шаром 0,5-1 см.
10. Встановіть лоток для пастили у висушувач. Сушіть 3-4 години при температурі ~+80°C (не вище 100°C).
11. Перегорніть пастилу і досушіть при необхідності.
12. Дайте пастилі охолонути.
13. Наріжте пастилу смугами. Кожну смугу скатуйте рулоном. Або наріжте кожну смугу квадратами.
14. Готову пастилу покладіть у скляну банку. Закрийте кришкою. Зберігайте в прохолодному місці.

Есо-снеки

ІНГРЕДІЄНТИ

Гарбуз свіжий – 1 кг
Яблука свіжі – 0,5 кг
Апельсин – 1 шт
Мед – 1 ст. ложка

01. Помийте гарбуз, яблука, апельсин.
02. Наріжте гарбуз шматочками. Запечіть у мікрохвильовій печі або духовці до м'якого стану.
03. Яблука використовують як основу для пастили з-за великого вмісту пектину (згущувача).
04. Яблука розріжте, видаліть насіння, серцевину, наріжте скибочками. Запечіть у мікрохвильовій печі або духовці до м'якого стану.
05. Візьміть апельсин. Натріть цедру (тільки помаранчеву частину, без білої, щоб не гірчило).
06. Зріжте з апельсину білу частину.
07. Виріжте з апельсину скибки м'якоті, без білих перетинок (щоб не гірчило). Вичавіть сік.
08. Покладіть у блендер запечені шматочки гарбузу, скибочки яблук, цедру, м'якоть апельсину. Влийте апельсиновий сік. Додайте мед. Збийте блендером у пюре.
09. Викладіть приготоване пюре у лоток для пастили для цієї моделі висушувача. Розрівняйте пюре лопаткою.
10. Увімкніть висушувач. Сушіть 6-7 годин при температурі $\sim +60^{\circ}\text{C}$.
11. Лист пастили наріжте смугами. Скатуйте смуги у трубочки. Покладіть у скляну банку. Закрийте банку кришкою.
12. Зберігайте есо-снеки в прохолодному місці. Смакуйте вдома до чаю, з друзями в дорозі.