

# MÜHLER

**EN: FRUITS AND VEGETABLES DEHYDRATOR** | Instruction Manual  
**BG: УРЕД ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ** | Инструкции за употреба

**RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ŞI FRUCTE** | Instrucţiuni de utilizare  
**GR: ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** | Εγχειρίδιο λειτουργιών



**Model: DHY-555T**  
500W 230V/50Hz

**EN:** Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference/ **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.



### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. In order to use and operate safely the electric appliance, please observe the recommendations below:
2. Use the appliance only for its intended purpose at home. The dehydrator is not intended for industrial commercial use.
3. Make sure that your electrical network specs correspond to those indicated on the appliance plate.
4. Connect the appliance only to an earthed socket.
5. Do not use a faulty appliance, including one with any damage to its cable / cord / or plug. If the cable is damaged, contact a manufacturer authorized service center for replacement.
6. Do never attempt to replace any appliance parts or repair it yourself.
7. Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface.
8. Use the appliance in a clean and dust-free place. In case of presence of accumulated dust or mud where used the appliance may suck it in, which shall spoil the products.
9. Do not cover the appliance in any way or block its ventilation openings during operation.
10. During operation provide free space around the appliance of at least 5 cm on all sides in order to secure its sufficient ventilation.
11. In order to avoid electric shocks do not use the appliance in highly humid rooms (e.g. in a bathroom) or with wet hands. Do not switch on if its surfaces are wet.
12. Place and protect the appliance and its parts away from heat sources (e.g. kitchen stove). Do not expose the appliance or its parts to a temperature higher than 90° C.
13. Before unplugging the dehydrator, press the on / off button to stop operation.
14. Do not touch the appliance hot surfaces to avoid burns, do not place the operating unit near flammable materials.
15. Whenever not in use and during assembly, disassembly or cleaning, unplug the appliance.
16. When unplugging the appliance, pull out by the plug, not the cord.  
To reduce the risk of electric shock, do not immerse the appliance, the cord, and the plug in water or other liquids.
17. Do not leave the operating appliance unattended.
18. Keep the appliance out of children reach.
19. Do not allow children to use the appliance without your supervision. Do not allow children play with the appliance.
20. The appliance is intended for household use only. Do not use it outdoors.
21. Do not use the appliance for more than 72 hours continuously. After 72 hours, it must be switched off by the on / off switch and allowed to cool for at least 2 hours before subsequent use.
22. Do not exceed the specified operating time.
23. The dehydrator and its parts are not dishwasher safe.
24. Do not use parts not recommended by the manufacturer.
25. Do not allow or let the power cord to hang from the table end or come into contact with hot surfaces. The power cord must not be pinched and no heavy objects should be placed on it.
26. This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities (including children), or by people who do not have sufficient knowledge and experience to operate electrical appliances, unless supervised by persons responsible for their safety.

#### ATTENTION:

Do not use the appliance on flammable surfaces (for example on a wooden table or on tablecloth). Do not place the dehydrator on glass tables or other glass furniture. The appliance must be placed and used only on heat-resistant surfaces, and the underlying surface shall not be less than the appliance base itself.

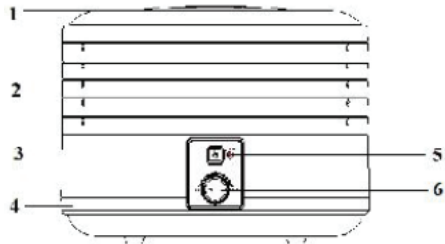
Failure to observe these safety instructions may damage the appliance, or cause electric shock and / or fire.

Keten Ltd. is not responsible for damage due to non-compliance with these instructions, improper use or device user modifications.

### DEHYDRATOR STRUCTURE

The appliance consists of a base with a heater, a fan, and a power cable connecting it to the mains. The various sections for products dehydration are placed on the device base, and then it is covered by the lid.

1. Lid
2. Products sections
3. On / off button
4. Base
5. Power indicator
6. Temperature control



### DEHYDRATOR PREPARATION FOR OPERATION

Unpack the appliance.

Wash the lid and sections of the appliance with warm water. Wipe all wet parts so that no drops of water remain.

Wipe the appliance base with a slightly damp cloth.

Before connecting the dehydrator to the mains, make sure that your mains specs correspond to its operating voltage.

Place the dehydrator on a flat, stable, hard, and heat-resistant surface. Make sure that the free space around the appliance is at least 5 cm.

When switched on for the first time the device may emit an odor but this is not due to a fault. To prevent this odor from passing on to the products, place the dehydrating sections on the base, close the lid and let it run without products for 30 minutes or until the odor disappears. This procedure is necessary only the first time you turn the dehydrator on, then the smell will disappear.

### PRODUCTS PREPARATION FOR DEHYDRATION

#### Necessary tools

You will need the following tools:

kitchen knife;

cutting board;

storage containers.

You may also need the following:

food processor or other similar kitchen equipment to cut fruits and vegetables quickly and into uniform pieces;

steamer or kettle for blanching products;

blender for making fruits to puree for pestle.

#### Cleaning the fruits and vegetables

The peel of fruits and vegetables often contains most of the nutritional value. Therefore, if you have decided to use dehydrated products or apply them to make cakes, it is better not to peel the fruits and the vegetables. If you need to clean / peel fruits or vegetables for the preparation of a certain recipe, you need to do this in advance - before starting dehydration.

#### Slicing fruits and vegetables

The way of slicing fruits and vegetables is one of the most important factors for successful dehydration. During fruit dehydration evenly cut pieces have the same size and humidity. The thicker the pieces, the longer it takes to dehydrate. You

can determine the slices size yourself but try to cut them so that they are all of the same size.

The peel and rind role is to protect the fruits and the vegetables but may also prevent good dehydration. During the dehydration process moisture is best released from the places of cutting or from where damaged products surfaces. Therefore, the larger the incision area, the faster the dehydration. For this reason, vegetables with stems (such as asparagus, rhubarb) should be cut lengthwise or diagonally so that their inner sides are as exposed as possible.

Cut the fruits across their core and not lengthwise through the core. Try to cut them into equal flat pieces.

The broccoli heads should be cut into two or four parts depending on their diameter. Strawberries are best cut in half. Even small fruits should be cut in half or blanched so that their skin can crack slightly.

### Loading the device tray.

When placing the products in the dehydrator trays mind that the air must circulate freely in between. You may fill the entire tray bottom but try to line the products in one row. This is especially important for such products as: banana slices or pineapple rings. If some pieces turn out to be insufficiently dried after dehydration one of the reasons may probably be the fact of been covered by other pieces.

During dehydration the products lose moisture and shrink in volume. This saves space for their storage.

Finely chopped products should be stirred once or twice during dehydration in order to ensure that even drying. The dehydrator must be switched off, with the cable pulled out of the socket, and the trays removed before stirring the products. When stirring is completed the dehydrator must be reassembled, plugged in, and dehydration continued.

### Dehydration time

It is impossible to set an accurate dehydration time for different types of products because it depends on several factors, namely:

product moisture content;

product pieces thickness or size;

room temperature and humidity;

product density.

The selected products always impact the dehydration time. The term and conditions of products storage also matter, as well as how they were grown and delivered to you.

As you gain experience, you will learn to determine the required dehydration time.

In order to determine if the products are prepared it is necessary to disconnect from time to time the dehydrator from the mains and check the various trays. The inspection of products with high moisture content (juicy fruits, meat) should be done after four hours dehydration. The inspection of products with low moisture content (grasses, leafy vegetables) should be done after two or three hours dehydration.

Keep in mind that it is better to suck dry the products than to leave them moist. This is due to the fact that products that are not correctly dehydrated often spoil. If the products are dehydrated and you think they are too brittle or brown in color, then they are suitable for soups and baked recipes. Although such products recovery may take longer and require more water, it does not affect their aroma and final quality.

## HOW TO USE THE DEHYDRATOR

Basic operations

1. Place the appliance on a flat, stable, and heat-resistant surface. Make sure that the free space around the appliance is at least 5 cm.

Prepare the products for drying and place them in the dehydrator sections. Fill up the lower trays first, then the upper ones. Do not overload the individual product sections.

ATTENTION:

Under no circumstances do not cover the sections central apertures or the lid vents.


Place the dehydrator trays on place and make sure they hold securely on top of each other.



More space may be required for drying large products (grapes, dates, etc.). In this case you can change the trays depths from about 20 mm to 30 mm. Turn the trays to match the matt arrow markings (in one vertical line) until stepping on the inner three feet located near the tray outer edge.

### ATTENTION:

We recommend to place at least three trays, even if some remain empty.

2. Plug the appliance into a 220-240 V outlet and press the button . The dehydrator shall then start operation with power indicator light up and the fan shall start (a slight airflow shall start to come out through the openings in the lid).
3. With the temperature control set the required temperature.

### NOTE:

Set a low drying temperature for thin pieces or small products, or if small quantities are dried.

Set a high temperature for drying thick or large pieces, as well as for large quantities.

You can reduce the temperature when the drying time is coming to an end - this is the easiest way to adjust the level of moisture that remains in the products.

The fan must always run during the dehydrator operation.

If you have not been able to dehydrate the products, you can restart the process the next day. In such case, the products must be placed in a plastic container or plastic bag and placed in the freezer.

4. Once the dehydrator has stopped working, press the button  to switch it off, then unplug the cable from the socket.

## STORING DRIED PRODUCTS

### General storage recommendations

The storage conditions for dried products are of great importance in order to keep the products fresh and ready for use for a longer time.

Before storage wait for the products to cool completely. Store the products in a dry, cool, and dark place. The heat and light impact may spoil the products. The ideal storage temperature is 15-16°C.

If possible, vacuum the storage container and close it tightly.

We do not recommend to use breathable or loose-fitting lids containers. The dried products should not be stored in metal containers.

The first few weeks check the container for moisture. In case of moisture it means that such products drying must be longer. It is not recommended to store dried fruits and vegetables for more than one year.

It is recommended to dry in the summer, when fruits and vegetables are fresh and are optimally suited for dehydration.

Update your stock of dried products annually.

Dried meat, game, poultry or fish should not be stored for more than three months in a refrigerator or one year in a freezer.

### Storage containers

All clean, airtight, moisture-resistant containers are suitable for storing dried products. It is best to use tight-fitting plastic bags. Fill each package as much as possible, vacuum it and tie / close /. Filled bags may be placed in metal jars with caps, such as tea or coffee jars, to protect the products from insects. Glass jars with tight-fitting and closing caps can also be used to place the products in or without packages. Quality plastic containers are also suitable for storing dried products, if their caps are airtight. Dried products should not be stored in paper or canvas bags, thin plastic bags or containers without tight-fitting and resealable caps.

### Storage suitable places

Store dried products in a cool, dark and dry place. If you store them on shelves next to the window, then the shelves should be covered so that the products are not exposed to direct light. Glass jars and plastic containers should be placed in paper bags or stored in a closed cabinet. Concrete walls and floors are often damp and cold. Therefore, do not place the dried products directly on the floor or near bearing walls, otherwise inside the container may form condensation. DO NOT store dried products near strong-smelling objects or substances (bleach, stain removers, kerosene, etc.).

## RECOVERY OF DEHYDRATED PRODUCTS

If dehydration is a process of removing moisture from the products, then recovery is the reverse process, as a result of which the products return to their natural state.

### Adding water

Chopped vegetables, as well as fruits for pastries usually do not require recovery. If necessary, you can spray them with little amount of water (one tablespoon of water per one cup dried products).

To recover vegetables or fruits that will be used to make soufflés, cakes and other pastries, dough or oils, add two parts water to three parts (by volume) product.

To recover vegetables or fruits that will be used for cooking in liquids, for example, vegetable garnishes, fruit desserts or compotes, add 1-1.5 parts water to one part product. Sometimes extra liquid may be needed for cooking.

### Recovery time

Finely chopped products recover quickly. Usually 15-30 minutes are enough. Larger pieces of vegetables or fruit slices, as well as pieces of meat can be recovered overnight if placed in water and left in the refrigerator.

An option for recovery is to put the products in boiling water, then remove the pan from the stove and leave it for 2-3 hours. Whole / uncut / fruits require the most time to recover. The best option is to leave them in water overnight.

### Additional recommendations on products recovery

Do not spill the liquid remaining after products recovery as it has a high nutritional value. We recommend that you rather freeze it and then use it for preparation of soups, pies, cakes or compotes.

You may add the dehydrated vegetables directly into a soup. Just add in the soup an hour before serving. We do not recommend to add spices, salt, diced broth or tomato-based products before the vegetables are fully recovered or cooked. These products affect negatively the recovery process.

Some products recover more slowly than others. It takes more time to recover carrots and green beans than it does for potatoes and green peas. We recommend that you follow the rule below: the longer it takes for the product to dehydrate, the longer it will take to recover.

You should not use more than the required fluid, otherwise the nutrients will pass into the excess water. Put the dried products in a bowl and pour enough water to cover.

## RECOMMENDATIONS FOR FRUIT DEHYDRATION

### Pre-treatment

In order to avoid fruit darkening put them for two minutes in a lemon, pineapple or orange juice or in ascorbic acid solution. We recommend freshly squeezed or bottled lemon, pineapple or orange juice for fruit pre-treatment because of its naturally sweet taste. Pineapple and orange juice can be used undiluted, while lemon juice needs to be diluted one to eight parts with

water. Keep in mind that the juice taste may outweigh the fruit taste and it does not always help to preserve fruit natural color. Try different juices and dilute them in different proportions so that you get the best result. Experiment with the fruit treatment time.

Ascorbic acid crystals or products containing ascorbic acid and canning products can be purchased at a pharmacy or any store selling canned goods. Dilute one tablespoon of ascorbic acid in four cups of water and put the fruits in the resulting solution for two minutes. The same as with juices, keep in mind that the ascorbic acid taste may outweigh the fruit taste. Try to dilute it in different proportions and experiment with fruit treatment time to get the best result.

### PESTIL PREPARATION

The pestil (thickened dehydrated fruits puree, most frequently from prunes) is also called thickened marmalade, pestil, fruit strips, etc. This is a fruit puree, dehydrated and shaped in forms of thin strips or other figurines.

Products:

Prunes 500 g

Honey - 100 g

Cut the prunes in halves. In a saucepan mix the cut in halves prunes with the honey and mix with the blender until you get a smooth product. Place greased baking paper on the bottom of the dryer trays while cutting a hole in the middle and leaving the paper with high edges about 15 mm. Pour the fruit puree in a 3-5 mm thick layer and cover with a lid. Set the temperature to 50° C and turn on the dehydrator for 10-12 hours. Carefully separate the pestil from the baking paper, cut and shape into rolls.

Use as many trays as needed.

### APRICOTS JELLY DESERT

Products:

Apricots – 600 g

Sugar – 100 g

Water – 100 ml

Vanilla sugar – 1 g

Powdered sugar.

Remove the stones, rinse the apricots and cut them into small cubes. Mix the chopped apricots, sugar and water in a saucepan. Simmer on low heat for one hour, stirring constantly, and then mix in a blender. Add the vanilla sugar and simmer over low heat, stirring constantly, until the mix thickens and turns into a smooth mixture. Place greased baking paper on the bottom of the dryer trays. Spread the apricot puree in a 1-1.2 cm thick layer and cover with a lid. Set the temperature to 50° C and turn on the dehydrator for 4-6 hours. Refrigerate for 3-4 hours, cut into pieces, and sprinkle with powdered sugar.

Use as many trays as needed.

### DRIED FRUITS AND WALNUTS BAR

Products:

Dried apricots – 150 g

Dried prunes – 150 g

Pine nuts – 50 g

Walnuts – 50 g

Rinse the dried fruits, dry them up with kitchen paper, and chop into fine pieces in a blender. Finally, crush the nuts. Mix all products in a bowl. Shape the mixture into bars of your preferred size. Place a product tray on the base of the dryer and



arrange the bars. Replace the lid. Set a temperature of 50-70° C and turn on the dryer for 6-10 hours or overnight. Use as many trays as needed.

### RECOMMENDATIONS FOR VEGETABLES DEHYDRATION

Dried vegetables can be added to soups, stews, casseroles, and more.

Rinse the vegetables with cold water before preparation and dehydration. Then clean and, if necessary, cut the selected products.

Find out the needed dehydration time in the table at these instructions end.

The best way for vegetables pre-treatment is to steam. Place a layer of cut or chopped vegetables in a colander or on the steamer rack. The vegetables layer may be up to 2-3 cm high. Place the colander or griddle in the steamer or a pre-filled with water saucepan with steamer basket. The water should not touch the vegetables. At the end of pre-treatment the vegetables should be soft. Arrange the ready vegetables in the dehydrator sections and start drying.

We recommend to blanch the green beans, cauliflower, broccoli, asparagus, potatoes, and green peas. Since these vegetables are often used in soups and stews, blanching will help preserve their natural color. Put the vegetables in a saucepan with boiling water for 3-5 minutes. Then pour out the water and shake off the remaining water from the vegetables. Distribute the vegetables in the dehydrator sections.

Note that although blanching products takes less time than steaming, many nutrients are lost during the process. It is not recommended to blanch fine chopped vegetables that can be overcooked during blanching. The best is to blanch vegetables cut into slices. Do not put more than one cup of vegetables per liter of water. Start counting down the time once you have put the vegetables in the boiling water. The blanching time is, for example, from one third to one half of the time required for steaming.

#### Vegetable chips

Choose vegetables such as: cucumbers, aubergines, zucchini or parsnips. Cut into thin slices approximately 3 mm thick and steam for 5 minutes. Then finely salt the slices, but you may use mix of salt and spices to get a more interesting flavor. Dehydrate the chips until they become crispy. Vegetable chips can be served separately or with cream or sauce.

#### Powdered vegetables.

You can make a vegetable puree, dry it, for example as pestil, and then turn it into powder so that you can later add it to juices, soups, sauces or baby food. Dehydrate the vegetable puree until it becomes very crispy, then immediately grind it in a blender. Grind small amounts of dehydrated puree at one time. Powdered vegetables must be stored in tightly closed containers, otherwise the powder may granulate.

If necessary, blanch or steam the vegetables before dehydrating.

When using such powder, keep in mind that it is very concentrated, so it should be added to food in small quantities, until the dish gets the desired taste and aroma.

### RECOMMENDATIONS FOR MEAT DEHYDRATION

#### Preparation of meat and game for drying

For efficient drying, choose lean meats without fat.

Before drying, the meat should be marinated for extra flavor and make it more tender. The marinade must contain salt, which helps to extract excess moisture from the meat and thus increase its shelf life. The marinade must not contain any vegetable oil. In most cases, the marinade includes some acid (for example, tomato sauce or vinegar) because the acid destroys the fibers of the meat and makes it more tender.

To obtain very thin pieces, it is recommended to cut partially frozen meat.

If you dry meat or game for stewed dishes, soups, and similar dishes, be sure to cook it before dehydration. Cut the finished meat into small cubes and place in the dehydrator section. Dry until all the moisture evaporates - this may take 2 to 8 hours.

When it is necessary to add dried meat to a dish, first recover it by putting in water or in broth for half or more hours. The

meat should become tender and get the same size as it was before drying.

Select leaner beef for drying. The best to use cuttings or side parts, rather than neck, upper body parts or ribs.

### **Poultry preparation for drying**

Before drying poultry meat, it must be boiled. It is recommended to steam or fry.

### **Fish preparation for dehydration**

Before drying, it is recommended to steam or bake in the oven (bake for 20 minutes at a temperature of 200°C or until fully cooked).

## **DRY MEAT PREPARATIONS**

It is very important to cut the meat well. Remove all fat and all connection tissue. Fat makes dehydration difficult, while the connection tissue makes the meat too heavy to chew.

To make it easier to cut, put the meat piece in the freezer for about 30 minutes so that it can freeze partially. Then turn it over and freeze for another 15 minutes. Cut the meat lengthwise into 3 mm thick strips.

Marinate the strips for a minimum of 3 hours or overnight. The meat shall acquire unique flavor and at the same time shall be more tender. Increase the time to marinate if you wish the meat to have a stronger aroma. The meat can be seasoned with salt, pepper, garlic or onion powder, and other spices you like. Because the meat aroma and taste become more concentrated due to drying, do not add too much salt and other spices. You can find many recipes for cooking dried meat - try different ones to choose the most suitable for you.

The standard marinade consists of following ingredients:

1/2 cup soy sauce; 1 clove of garlic, finely chopped;

2 tablespoons brown sugar;

2 tablespoons ketchup;

1/2 cup Worcester sauce;

from one to one and 3/4 teaspoons salt;

1/2 teaspoon onion powder;

1/2 teaspoon ground pepper;

All ingredients should be well mixed. Pour the marinade and place the meat strips of meat on baking paper. Then arrange the strips in the dehydrator sections. Dry the meat until the strips are enough dehydrated, it usually takes 2 to 8 hours.

## **RECIPES**

### **BEEF**

Products:

Beef 500 g

Soy sauce 100 ml

Spicy tomato sauce - 20 g

Spices.

Rinse the meat. Cut off all visible fat from the meat. Cut into 0.5 cm thick strips. Mix all other products in a bowl and add the strips to the mixture. Cover and refrigerate for 6-8 hours or overnight. Drain all the excess marinade. Arrange the beef strips in each dehydrator tray and cover with the lid. Set the temperature to 70° C and turn on the dehydrator for 6-10 hours. Use as many trays as needed.

### **TURKEY MEAT**

Products:

Turkey breasts – 500 g  
Garlic – 30 g  
Cognac - 50 ml  
Salt – 30 g  
Sugar – 20 g  
Sweet red pepper.

Rinse the turkey. Dry in kitchen paper and cut into 0.5 cm thick strips. Chop finely the garlic. Mix all products in a bowl and add the turkey strips in the mixture. Cover and refrigerate for 4-8 hours. Drain all the excess marinade. Arrange the turkey strips in dehydrator trays and close the lid. Set the temperature to 70° C and turn on the dehydrator for 6-10 hours. Use as many trays as needed.

### **FISH**

Products:  
Cod fillet – 500 g  
Lemon juice – 50 ml  
Salt – 50 g  
Ground black pepper.

Rinse the fish. Dry in kitchen paper and cut into 0.5 cm thick strips. Mix all other products in a bowl and add the strips to the mixture. Cover and refrigerate for 4-8 hours. Drain all the excess marinade. Arrange the fish strips in dehydrator trays and close the lid. Set the temperature to 70° C and turn on the dehydrator for 6-10 hours. Use as many trays as needed.

## RECOMMENDATIONS FOR DEHYDRATION OF OTHER PRODUCTS

### **Dehydration of flowers**

The flowers for dehydration must be collected after the morning dew has dried and before the evening dew. Once the flowers are collected they should be dried as soon as possible. Remove all damaged leaves. Arrange the flowers on the sections so that they do not touch each other. Drying time depends on the size and type of flowers. It usually takes 2 to 36 hours.

### **Herbs drying**

Wash the plants and shake them to remove the water. Remove damaged or discolored leaves. Arrange the flowers freely in the sections. Dry the plants along with the stems, and when complete, remove the stems. Drying time depends of the size and type of plants. It usually takes 2 to 6 hours.

### **Walnuts and nuts dehydration**

Peel the walnuts or nuts and wash them with hot water. Arrange on one layer in the dehydrator tray. After drying, let them cool. Walnuts contain a lot of fat, so we recommend to freeze them so that their taste is no longer bitter. When you need dried walnuts, just warm them to room temperature. Drying time takes from 16 to 26 hours.

## FERMENTED MILK PRODUCTS (YOGHOURT, CREAM, ETC.)

Products:  
Milk, cream, baked milk - 1 l  
Yogurt leaven - 1 sachet

Mix the products in a clean bowl and follow the ratios indicated in the instructions on the yoghurt packet. Stir and pour the mixture into bowls. Place one product tray on the dehydrator base and arrange the bowls in it. Cover with a lid and set the temperature to 40° C. Turn on the dryer for 6-12 hours, depending on the yoghurt manufacturer instructions. Refrigerate for 3 hours.

**DOUGH RISING**

Prepare the dough according to your recipe and place it in a large saucepan. We recommend for rising to use an enameled and steel pot. Place one product tray on the dehydrator base and place the pot with the dough. Cover with a lid and set the temperature to 40° C. The approximate rising time is one hour. Knead the dough and repeat the rising process if necessary.

**TEMPERATURE FOR DEHYDRATION OF VARIOUS PRODUCTS**

Product	Recommended temperature, ° C (degrees Celsius)
Leafy vegetables, greens	45-50
Bread	55-70
Vegetables	50-60
Fruits	55-65
Flowers	35-40

**DEHYDRATION TIME FOR VARIOUS PRODUCTS**

Vegetables			
Vegetables	Preparation	Properties of dehydrated vegetables	Dehydration time (hours)
Artichoke	Cut into strips 8 mm thick, blanch for 10 minutes	Crispy	5-13
Asparagus	Cut into pieces 2.5 cm thick	Crispy	6-14
Green beans	Cut and blanch until translucent	Crispy	8-26
Beet	Boil, cool, peel and cut into round pieces.	Crispy	8-26
Brussels sprouts	Cut the cobs in half	Crispy	8-30
Broccoli	Clean and chop, then steam for 3-5 minutes	Crispy	6-20

Cabbage	Clean, remove the cob, cut into strips 8 mm thick.	Hard	6-14
Carrots	Blanch until soft, grate or cut into round pieces.	Hard	6-12
Cauliflower	Blanch until soft.	Hard	6-20

Celery	Cut into 8 mm thick pieces	Crispy	6-14
Green onions / fresh /	Chop	Crispy	6-10
Cucumber	Peel, grate it and cut it into 12 mm thick rounds.	Hard	6-18
Eggplant / Pumpkin	Peel, grate and cut it into 8-12 mm thick pieces	Crispy	6-18
Garlic	Clean and cut into round pieces	Crispy	6-16
Hot pepper	No need to cut	Hard	6-14
Mushrooms	Cut the large ones and the dehydrate the small ones whole	Hard	6-14
Onions	Cut into thin circles or chop	Crispy	8-14
Green peas	Remove the peas from the clove and blanch for 3-5 minutes	Crispy	8-14
Peppers	Clean the core and cut into 8 mm thick strips or circles.	Crispy	4-14
Potatoes	Cut, blanch for 8-10 minutes	Crispy	6-18

Rhubarb	Clean and cut into pieces 3 mm thick	Dried	8-36
Spinach	Blanch until soft.	Crispy	6-16
Tomato	Remove the skin, cut into pieces or slices	Hard	8-24
Zucchini / pumpkins/	Cut into 8 mm thick pieces	Crispy	6-18

Fruits			
Fruits	Preparation	Properties of dehydrated fruits	Dehydration time, hours
Apples	Clean, remove the core, then cut into pieces or slices	Soft	5-6
Apricot	Remove the skin, cut in halves or in smaller parts	Soft	13-28
Banana	Clean and cut into pieces 3-4 mm thick	Crispy	8-38
Strawberries	Cut large strawberries in halves, dry other types of strawberries wholes	Dried	8-26
Sour cherries	Remove the cuticle (you can do this in the middle of drying process)	Soft	8-34
Cranberries	No need to cut	Soft	6-26
Dates	Remove the stone and cut	Hard	6-26
Figs	Cut into pieces	Hard	6-26
Grapes	No need to cut	Soft	8-72
Nectarines	Cut in half, dry with the cuticle down, remove the cuticle in the middle of drying process	Soft	8-26

Orange peel	Cut into long strips	Crispy	8-16
Peach	Divide into halves, remove the stone, remove the skin in the middle of drying.	Soft	10-34
Fresh pineapple	Peel and cut it into pieces or cubes.	Hard	6-36

Canned pineapple	Pour out the water and dry	Soft	6-36
Pear	Clean and cut into slices or round pieces.	Soft	8-30

**OTHER PRODUCTS**

Products	Preparation	Properties of dehydrated products	Dehydration time, hours
Meat	Marinate (see section 'Recommendations for meat, poultry, fish dehydration' and 'Dry meat preparation')	Dry, moistness	2-8
Poultry / poultry meat /	Cut into pieces and bake or steam	Dry, moistness	2-8
Fish	Cut into pieces and bake or steam	Dry, moistness	2-8
Vanilla	Wash the cloves and remove the dry leaves, distribute evenly on the bottom of the section	Dry, moistness	2-6
Bread	Cut into pieces, remove the peel.	Crispy	2
Walnuts	Remove the shell, wash with hot water	Crispy	18-26

NOTE:

The time and method for vegetables and fruits preparations indicated in the table are approximate.

**CLEANING AND CARE**

Clean the appliance after each use.

When you have finished using it, switch off and unplug it. Wash the lid and sections with warm soapy water, then wipe with a dry clean cloth.

Wipe the dehydrator base with soft damp cloth.

Do not use hard cleaning sponges, abrasive or aggressive cleaners to avoid damaging the surface.

**ATTENTION:**

To reduce the risk of electric shock, do not immerse the appliance, the cord, and the plug in water or other liquids.

The dehydrator and its parts are NOT dishwasher safe.

**POSSIBLE FAULTS AND TROUBLESHOOTING**

In the event of faults try to solve them applying the recommendations in the table below.

<b>Faults</b>	<b>Possible causes</b>	<b>Troubleshooting</b>
The dehydrator does not heat up. The fan is not working.	No power.	Make sure the dehydrator is plugged in and the plug is inserted tightly. Make sure the socket is operating correctly.
The dehydrator does not heat up. The fan is running.	Disconnected cable inside the device.	Contact the manufacturer service center.
The dehydrator heats up. The fan is not working.	The engine has stopped or the fan is blocked.	Immediately disconnect the appliance from the mains. 1. Make sure that there are no side objects obstructing the fan blades movement (pieces of dried products may have gotten there). Turn the appliance base over and shake it to remove unnecessary objects. If the fan is still not working, contact the manufacturer service center. 2. If any water penetrates inside the case, switch off the appliance immediately and take it to a service center.



<p>Drying is very slow.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The dehydrator sections are overfilled.</li> <li>2. The fan is blocked or rotates too slowly.</li> <li>3. Air leaks due to incorrectly placed or deformed sections.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The air must circulate freely between the dehydrator sections. Put fewer products in the sections and spread them evenly.</li> <li>2. Make sure that there are no side objects obstructing the fan blades movement (pieces of dried products may have gotten there). Turn the dehydrator base upside down and shake it to allow unnecessary objects to fall out. If the fan is still malfunctioning, contact the manufacturer service center.</li> <li>3. Insert the sections correctly. If any sections are warped, replace them.</li> </ol>
<p>The products are dried unevenly.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The product pieces vary in thickness. The fruits are in different level of ripeness.</li> <li>2. The trays do not change their places.</li> <li>3. The sections are overfilled.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure all the pieces are the same size.</li> <li>2. During the drying process, change the sections places once or twice.</li> <li>3. Make sure that the products do not obstruct the air circulation within the appliance.</li> </ol>
<p>Overheating or insufficient heating.</p>	<p>Problems in the temperature control operation.</p>	<p>In the lower section the temperature should be between 40 and 75°C. If the temperature differs significantly, contact the manufacturer service center.</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Side objects have penetrated into the fan.</li> <li>2. Worn engine bearings.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure that there are no side objects obstructing the fan blades movement (pieces of dried products may have gotten there). Turn the dehydrator base upside down and shake it to allow unnecessary objects to fall out. If the fan is still not working, contact the manufacturer service center.</li> <li>2. Contact the manufacturer service center.</li> </ol>
<p>The dryer is working, but the power indicator is not lit.</p>	<p>The power indicator does not work.</p>	<p>Contact the manufacturer service center.</p>

If you have not been able to remedy a fault by yourself, do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself. Take it to the nearest manufacturer authorized service center. Keep in mind that it is enough to take away the dehydrator base - you do not need to carry all the sections.

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: ~230 V, 50 Hz

Power: 500 W

Sections number: 5

Sections height: 25 to 34 mm

Maximum allowed dehydration time: 72 h

Temperature control: from 35°C to 70°C

Temperature difference in sections:  $\pm 10$  degrees

Minimum dehydration efficiency: 80%

Electric shock protection class - II

**ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

1. Спазвайте следните препоръки за безопасно използване на електрическия уред:
2. Използвайте уреда само според неговото пряко предназначение в домашни условия. Уредът за сушене не е предназначен за използване за търговски цели.
3. Убедете се, че характеристиките на вашата електрическа мрежа съответстват на указанияте върху маркировката на уреда.
4. Включвайте уреда само към контакт със заземяване.
5. Не се допуска използването на неизправен уред, в това число с някакви повреди в кабела /шнура/ или щепсела. Ако е повреден кабелът, то за неговата замяна се обърнете в оторизиран сервизен център на производителя.
6. Никога не се опитвайте да замените частите и не ремонтирайте уреда самостоятелно.
7. Поставете уреда на равна, устойчива и термоустойчива повърхност.
8. Използвайте уреда в чисто и ненапращено място. При използване в места с натрупан прах или кал уредът може да ги засмуче навътре, което ще доведе до разваляне на продуктите.
9. По никакъв начин не покривайте уреда и не блокирайте вентилационните отвори на уреда по време на работа.
10. Осигурявайте свободно пространство около уреда по време на работа не по-малко от 5 см. от всички страни, за да се осигури достатъчна вентилация.
11. За избягване на поражения от електрически ток не използвайте уреда в помещения с висока влажност (например в баня ) или с мокри ръце. Не включвайте, ако неговите повърхности са мокри.
12. Поставете и пазете уреда и неговите детайли далеч от източници на топлина (например кухненска печка). Не подлагайте уреда или неговите детайли на температура по-висока от 90oC
13. Преди изключване на уреда за сушене от електрическата мрежа, натиснете копчето включване /изключване и така прекъснете работата.
14. Не докосвайте горещите повърхности на уреда, за да избегнете изгаряния, не поставяйте работещият уред близо до лесно възпламеними материали.
15. Изключвайте уреда от мрежата винаги когато не се използва, също така и по време на слобяване, разглобяване или почистване.
16. Когато изключвате уреда от контакта, хващайте щепсела, а не кабела.  
За да се предпазите от токов удар, не потапяйте уреда, кабела и щепсела във вода или други течности.
17. Не оставяйте работещ уред без наблюдение.
18. Съхранявайте уреда на недостъпно за деца място.
19. Не позволявайте на деца да използват уреда без наблюдение от ваша страна. Не разрешавайте на деца да си играят с уреда.
20. Уредът е предназначен за използване само за битови нужди. Не го използвайте на открито.
21. Забранява се използването на уреда повече от 72 часа непрекъснато. След изтичане на 72 часа той трябва да бъде изключен с помощта на копчето за включване /изключване и да се позволи да истине в продължение на поне 2 часа преди повторното и използване.
22. Не превишавайте указаното време за работа.
23. Уредът за сушене и неговите детайли не са предназначени за измиване в съдомиялна машина.
24. Не използвайте детайли, които не са препоръчани от производителя.
25. Не трябва да се допуска захранващият кабел да увисва от края на масата или да е в съприкосновение с горещи повърхности. Захранващият кабел не трябва да бъде притискан или върху него да се поставят тежки предмети.
26. Даденият уред не е предназначен за използване от хора с ограничени физически, сензорни или умствени възможности (в това число и деца), а също така и от хора, които нямат достатъчно знания и опит за работа с електрически уреди, освен в случаите, когато няма надзор от лица, които са отговорни за тяхната безопасност.

**ВНИМАНИЕ:**

Не използвайте уреда върху възпламеняващи се повърхности (например, върху дървена маса или покривка). Не поставяйте уреда за сушене върху стъклени маси или други стъклени мебели. Уредът трябва да се поставя и използва само върху термоустойчиви повърхности, като размерът на повърхността трябва да бъде не по-малък от площта на основата на самия уред.

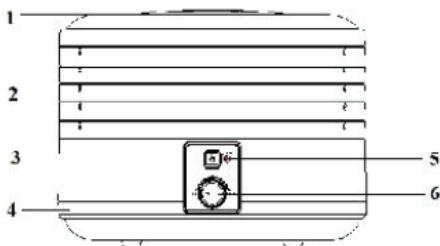
Неспазването на указаните мерки за безопасност може да доведе до повреда на уреда, до получаване на токов удар и/или до запалване.

“Кетен” ООД не носи отговорност за повреди, дължащи се на неспазване на тези инструкции, неправилна употреба или изменения в уреда

### УСТРОЙСТВО НА УРЕДА ЗА СУШЕНЕ

уредът се състои от основа с нагревател, вентилатор и кабел за включване към електрическата мрежа. Върху основата се слагат секциите за изсушаване на продуктите, а след това и капакът.

1. Капак
2. Секции за продуктите
3. Копче за включване /изключване
4. Основа
5. Индикатор за захранване
6. Регулатор на температурата



### ПОДГОТОВКА НА УРЕДА ЗА СУШЕНЕ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Извадете уреда от опаковката.

Измийте капака и секциите на уреда с топла вода. След това избършете всичко, така че да не останат никакви капки вода.

Изтрийте основата на уреда с леко влажна кърпа.

Преди включване на уреда към електрическата мрежа се убедете, че характеристиките на вашата мрежа съответстват на работното напрежение на уреда.

Поставете уреда за сушене върху равна, устойчива, твърда и термоустойчива повърхност. Убедете се, че свободното пространство около уреда е не по-малко от 5 см.

При първото включване на уреда може да се появи миризма, но това не се дължи на неизправност. За да не може тази миризма да премине към продуктите, поставете секциите на уреда върху основата, затворете капака и го оставете да поработи без продукти в продължение на 30 минути или докато не изчезне миризмата. Тази процедура е необходима само при първото включване, впоследствие миризма няма да се появява.

### ПОДГОТОВКА НА ПРОДУКТИТЕ ЗА СУШЕНЕ

Необходими инструменти

Ще Ви бъдат нужни следните инструменти:

кухненски нож;

дъска за рязане;

контейнери за съхранение.

Също така може да Ви бъде необходими и следните неща:

кухненски робот или друга подобна техника за кухнята, за да се нарежат плодовете и зеленчуците бързо и на еднородни парчета ;

уред за варене на пара или чайник за бланширане на продукти;  
блендер за получаване на плодово пюре за приготвяне на пестил;

### Почистване на плодовете и зеленчуците

Често в кората на плодовете и зеленчуците се съдържа по-голяма част от хранителната стойност. Затова, ако сте решили да употребявате сушени продукти или да ги използвате за приготвяне на сладкиши, то по-добре е да не белите плодовете и зеленчуците. Ако ви е нужно да почистите/обелите плодове или зеленчуци за приготвянето на определена рецепта, то е нужно това да стане предварително – преди началото на изсушаването.

### Нарязване на плодове и зеленчуци

Начинът за нарязване на плодове и зеленчуци е един от решаващите фактори за успешно изсушаване. По време на изсушаването на плодовете равномерно нарязаните парчета са с еднаква големина и имат една и съща влажност. Колкото са по-дебели са парчетата, толкова повече време е нужно за тяхното изсушаване. Вие можете сами да определяте размерите на парчетата, но се постарайте да ги нарежете така, че всички да имат практически еднакъв размер.

Кожата и кората са предназначени за защита на плодовете и зеленчуците, но те могат да попречат на доброто изсушаване. В процеса на изсушаване влагата най-добре излиза от местата на срязването или от там, където повърхността на продуктите е повредена. Следователно, колкото е по-голяма площта на мястото на разреза, толкова по-бързо ще протече самото изсушаване. По тази причина зеленчуците със стебла (аспержи, ревен) трябва да се разрежат по дължина или по диагонал, за да може техните вътрешни страни да са максимално открити. Плодовете трябва да се нарязват напреко на сърцевината, а не по дължина през сърцевината. Старайте се да ги нарязвате на равни плоски парчета.

Букетчетата /розиците/ на броколите трябва да се разрезват на две или на четири части в зависимост от техния диаметър. Ягодите е най-добре да се разрезват на две. Даже малките по големина плодове е добре да се разрезват на две или да се бланшират, за да може леко да се разлука обвивката им.

### Зареждане на тавичката на уреда.

Слагайте продуктите в тавичките на уреда така, че въздухът да може свободно да циркулира между тях. Можете да запълните цялото дъно на тавичката, но се старайте да разпределите продуктите в един ред. Това е особено важно за такива продукти, като: парчета от банан или кръгчета ананас. Ако след приключване на сушенето някои парчета се окажат недостатъчно изсушени, една от причините за това вероятно е фактът, че те са били покрити от други парчета. По време на изсушаването продуктите губят влага и се смаяват по обем. Това позволява да се икономисва място за тяхното съхранение.

Ситно нарязаните продукти трябва да се разбъркват по време на процеса на изсушаване един или два пъти, за да се осигури тяхното равномерно изсушаване. Преди самото разбъркване уредът трябва да се изключи, да се издърпа кабела от контакта и да се свалят тавичките. След разбъркването на продуктите уредът трябва да се сглоби отново, да се включи в контакта и да се продължи процеса на изсушаване.

### Време за изсушаване

Не е възможно точно да се определи времето за изсушаване за различните видове продукти, защото то зависи от няколко фактора, а именно:

- съдържание на влага в продукта;
- дебелина или размер на парчетата;
- стайна температура и влажност;
- плътност на продукта.

Върху продължителността на времето за изсушаване винаги влияние оказва това, какви продукти сте избрали. Има значение също така и срокът и условията за съхранение на продуктите, това, как са били отгледани и доставени до вас. С натрупването на опит ще се научите да определяте необходимото за изсушаване време.

За да се определи готовността на продуктите, периодично е нужно уредът да бъде изключван от мрежата и да се свалят отделните нива. Проверката на продукти с високо съдържание на влага (сочни плодове, месо) следва да се

прави след четири часа сушене. Проверката на продукти с ниско съдържание на влага (тревни, листни зеленчуци) трябва да се прави след два-три часа от началото на сушенето.

Имайте предвид, че е по-добре продуктите да бъдат пресушени, а не недосушени. Това е свързано с факта, че недоизсушените продукти много често се развалят. Ако продуктите са пресушени и Ви се струват прекалено чупливи или кафяви на цвят, то те са подходящи за приготвяне на супи и печени ястия. Въпреки, че тяхното възстановяване може да отнеме повече време и да е нужна повече вода, това не влияе на аромата и качеството на продуктите.

### НАЧИН ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

Основни операции

1. Поставете уреда на равна, устойчива, твърда и термоустойчива повърхност. Убедете се, че свободното пространство около уреда е не по-малко от 5 см.

Подгответе продуктите за изсушаване и ги сложете в секциите на уреда. Отначало напълнете долните тавички, а след това и горните. Не претоварвайте отделните секции с продукти.

**ВНИМАНИЕ:**

В никакъв случай не покривайте отворите в центъра на секциите или вентилационните отвори на капака.


Поставете секциите на уреда и се убедете, че те се държат надеждно една върху друга.



За сушене на едри продукти (грозде, фурми и др.под.) може да е необходимо по-голямо пространство. В този случай Вие можете да промените дълбочината на секциите от около 20 мм до 30мм. Обърнете секциите така, че стрелките с матова маркировка да съвпадат (вертикално по една линия), стъпвайки на вътрешните три „крачета“, разположени в близост до външния ръб на тавичката.

**ВНИМАНИЕ:**

Препоръчва се поставянето на не по-малко от три секции, даже и някои от тях да са празни.

2. Включете уреда в електрически контакт с напрежение 220-240 V, и натиснете копчето . След това уредът за сушене ще започне да работи, като при това ще светне индикаторът за захранване и ще започне да работи вентилаторът (лек поток от въздух ще започне да излиза през отворите на капака).
3. С помощта на регулатора на температура определете нужната температура.

**ЗАБЕЛЕЖКА:**


Задайте ниска температура за сушене на тънки парченца или дребни продукти, или ако количеството е малко.

Задайте висока температура за сушене на дебели или големи парчета, а също така и за сушене на голямо количество продукти.

Освен това можете да намалявате температурата, когато времето за сушене е към края си - така е най-лесно да се регулира нивото на влагата, която остава в продуктите.

По време на работа на уреда вентилаторът винаги трябва да работи.

Ако не сте успели да досушите продуктите, то можете да продължите процеса на сушене на следващия ден. В този случай продуктите трябва да се сложат в пластмасов контейнер или полиетиленова торбичка и да се поставят във фризера.

4. След като уредът е престанал да работи натиснете копчето , за да го изключите, след което извадете кабела от контакта.

## СЪХРАНЕНИЕ НА СУШЕНИТЕ ПРОДУКТИ

### Общи препоръки за съхранение

Условията за съхранение на сушените продукти имат голямо значение за да може продуктите да бъдат свежи и готови за използване в продължение на по-дълго време.

Преди да приберете продуктите за съхранение, изчакайте те напълно да изстинат. Съхранявайте продуктите в сухо, прохладно и тъмно място. Под въздействието на топлината и светлината продуктите могат да се развалят. Идеалната температура за съхранение е 15-16оС.

По възможност премахнете целия въздух от контейнера за съхраняване и го затворете плътно.

Не се препоръчва използването на контейнери, които „дишат“, или контейнери с неплътнo прилепващ капак. Не трябва да се съхраняват сушени продукти в метални съдове.

В продължение на първите няколко седмици проверяйте, дали се е образувала в контейнера влага. Ако това е така, то означава, че сушенето на такива продукти трябва да бъде по-продължително време.

Не се препоръчва да се съхраняват сушени плодове и зеленчуци повече от 1 година.

Препоръчва се сушенето да се извършва през лятото, когато плодовете и зеленчуците са пресни и са оптимално подходящи за това. Ежегодно обновявайте своя запас от сушени продукти.

Сушеното месо, дивечовото месо, меса от птици или риба не би следвало да се съхраняват повече от 3 месеца в хладилник или 1 година във фризер.

### Контейнери за съхраняване

За съхраняване на сушени продукти са подходящи всякакви чисти, въздухонепроницаеми, влагоустойчиви контейнери. Най-добре е да се използват плътно прилепващи найлонови пакети. Максимално напълнете всеки пакет, изкарайте от него ненужния въздух и завържете / затворете /. Напълнените пакети може да се сложат в метални буркани с капачки, например буркани от чай или кафе, за да предпазят продуктите от насекоми. Също така може да се използват стъклени буркани с плътно прилягащи и затварящи се капачки, като в тях продуктите може да се слагат в пакети или без. За съхранение на сушени продукти подхождат и качествени пластмасови контейнери, ако техните капачки не пропускат въздух. Не следва да се съхраняват сушени продукти в хартиени или платнени чували, тънки пластмасови торбички или съдове без плътно прилягащи и затварящи се капачки.

### Място на съхраняване

Съхранявайте сушените продукти в прохладно, тъмно и сухо място. Ако ги съхранявате на рафтове до прозореца, тогава следва рафтовете да са покрити така, че продуктите да не са подложени на пряка слънчевата светлина. Стъклените буркани и пластмасовите контейнери следва да се слагат в хартиени пакети или да се съхраняват в закрит шкаф. Бетонните стени и подове често са влажни и студени. Затова не поставяйте изсушените продукти направо на пода или близо до носещи стени, в противен случай вътре в контейнера може да се образува конденз. НЕ съхранявайте сушени продукти близо до силно миришещи предмети или вещества (белина, препарат против петна, керосин и др. под.)

## ВЪЗСТАНОВЯВАНЕ НА СУШЕНИТЕ ПРОДУКТИ

Ако сушенето е процес на отнемане на влагата от продуктите, то възстановяването е обратен процес, в резултат на който продуктите се връщат в своето естествено състояние.

### **Добавяне на вода**

Надребените зеленчуци, а също така плодовете за някакви печива обикновено не изискват възстановяване. При необходимост можете да ги напръскате с малко вода (1 супена лъжица вода на 1 чаша сушени продукти).

За да възстановите зеленчуци или плодове, които ще бъдат използвани за приготвянето на суфлета, сладкиши и други печива, теста или масла, добавете 2 части вода към 3 части (по обем) продукт.

За да възстановите зеленчуци или плодове, които ще бъдат използвани за приготвяне в течности, например, зеленчукови гарнитури, плодови десерти или компоти, добавете 1-1,5 части вода към 1 част от продукта. Понякога за приготвянето може да е необходима допълнителна течност.

### **Време за възстановяване**

Ситно надребените продукти се възстановяват бързо. Обикновено са достатъчни 15-30 минути. Парченцата зеленчуци, които са по-големи или резенчетата плодове, а също така парченца месо могат да бъдат възстановени за една нощ, ако се поставят във вода и след това се оставят в хладилника.

Друг начин за възстановяване - сложете продуктите в кипяща вода, след това махнете тенджерата от котлона и я оставете 2-3 часа.

Целите /ненарязани/ плодове изискват най-много време за възстановяване. Най-добре е да бъдат оставени във вода за цяла нощ.

### **Допълнителни препоръки по възстановяването**

Не изливайте течността, която остава след възстановяването на продукти, тъй като тя има висока хранителна стойност. Препоръчваме Ви да замразите тази течност и впоследствие да я използвате при приготвянето на супи, пестил, сладкиши или компоти.

Не е необходимо да се възстановяват зеленчуци, ако ще ги добавяте в супа. Просто ги добавете в супата един час преди да я сервирате. Не се препоръчва добавянето на подправки, сол, кубчета бульон или продукти на основата на домати преди зеленчуците напълно да са възстановени или приготвени. Изброените продукти негативно влияят на процеса на възстановяването.

Някои продукти се възстановяват по-бавно от другите. За възстановяването на моркови и зелен боб е нужно повече време, отколкото за възстановяването на картофи и зелен грах. Препоръчваме да следвате следното правило: колкото повече време е нужно за сушене на дадения продукт, толкова повече време ще е необходимо за неговото възстановяване.

Не трябва да се използва повече от необходимата течност, тъй като в противен случай хранителните вещества ще преминат в излишната вода. Сложете сушените продукти в някакъв съд и налейте толкова вода, колкото да покриете продуктите.

## **ПРЕПОРЪКИ ЗА СУШЕНЕ НА ПЛОДОВЕ**

### **Предварителна обработка**

За да не потъмняват плодовете, можете да ги сложите за две минути в разтвор от лимонов, ананасов или портокалов сок или в разтвор от аскорбинова киселина.

Прясноизцедените или бутилирани лимонов, ананасов или портокалов сок подхождат идеално за предварителна обработка на плодове заради своя натурално сладък вкус. Ананасовият и портокаловият сок може да се използват неразредени, докато лимоният сок е необходимо да се разреди с вода в пропорции 1 част лимонен сок на 8 части вода. Трябва да се има предвид, че вкусът на сока може да надделее на вкуса на плодовете и той не винаги спомага за съхранение на техния естествен цвят. Опитайте различни сокове и ги разреждайте в различни пропорции, така че да получите най-добрия резултат. Експериментирайте и с времето за обработка на плодовете.

Аскорбинова киселина на кристали или продукти, съдържащи аскорбинова киселина и предназначени за консервиране продукти, може да закупите в аптеката или в магазина, където се продават стоки за консервиране.

Разредете една супена лъжица аскорбинова киселина в четири чащи вода и сложете плодовете в получения разтвор



за две минути. Както и в случая със соковете, трябва да се има предвид, че вкусът на аскорбиновата киселина може да надделе на вкуса на плодовете. Опитайте се да я разреждате в различни пропорции и експериментирайте с времето за обработка на плодовете, за да получите най-добрия резултат.

### **ПРИГОТОВЯНЕ НА ПЕСТИЛ**

Пестилът също бива наричан мармалад, пестил, плодови ивички и т.н. Това е плодово пюре, изсушено във вид на тънки ивички или други фигурки.

Продукти:

Сини сливи 500 g

Мед – 100 g

Нарежете сините сливи с извадени костилки на половини. Разбъркайте в тенджерата сините сливи, нарязани на половинки, с меда и смесете с блендера, докато получите гладка смес. Поставете с намазнена пергаментова хартия на дъното на тавите на сушилнята, като разрежете отвор по средата и оставете високи крайчета на хартията около 15мм.. Налеете плодovото пюре на слой с дебелина 3–5 mm и покрийте с капака. Задайте температура 50 °C и включете сушилнята за 10–12 часа. Внимателно отделете пестила от пергаментовата хартия, нарежете и оформете рула. Използвайте колкото тави са необходими.

### **ЖЕЛИРАН ДЕСЕРТ ОТ КАЙСИИ**

Продукти:

Кайсии – 600 g

Захар – 100 g

Вода – 100 ml

Ванилова захар – 1 g

Пудра захар

Отстранете костилките, измийте кайсиите и ги нарежете на малки кубчета. Разбъркайте нарязаните кайсии, захарта и водата в тенджерата. Оставете на слаб огън да къкри 1 час, като разбърквате постоянно, и след това смесете с блендер. Добавете ваниловата захар и оставете на слаб огън да къкри, като разбърквате постоянно, докато се сгъсти и стане гладка сместа. Поставете с намазнена пергаментова хартия на дъното на тавите на сушилнята. Налейте кайсиево пюре на слой с дебелина 1–1,2 cm и покрийте с капака. Задайте температура 50°C и включете сушилнята за 4–6 часа. Поставете в хладилник за 3–4 часа и след това нарежете на парчета и наръсете с пудра захар. Използвайте колкото тави са необходими.

### **БЛОКЧЕ ОТ СУШЕНИ ПЛОДОВЕ И ОРЕХИ**

Продукти:

Сушени кайсии – 150 g

Сушени сини сливи – 150 g

Кедрови ядки – 50 g

Орехи – 50 g

Измийте сушените плодове, подсушете ги с кухненска хартия и ги нарежете на дребно с блендер. Накрая начукайте ядките. Смесете всички продукти в купа. Оформете сместа в блокчета с предпочитан размер. Поставете тава за продукти на основата на сушилнята и подредете блокчетата в нея. Поставете капака. Задайте температура 50–70°C и включете сушилнята за 6–10 часа или за цяла нощ. Използвайте колкото тави са необходими.

### ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗСУШАВАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ

Сушените зеленчуци може да се добавят в супи, задушени ястия, запеканки и др.

Преди подготовката и сушенето на зеленчуците те трябва да се измият със студена вода. След това продуктите е необходимо да се почистят и, ако това е нужно, да се нарежат.

Времето на сушене уточнете в таблицата, която се намира в края на инструкцията.

Обработването на пара е най-добрият начин за предварителна обработка на зеленчуците. Сложете един слой нарязани или надребнени зеленчуци в гевгир или върху решетката на уреда за готвене на пара. Сложете зеленчуци може да има височина 2-3 см. Поставете гевгира или решетката в уреда за готвене на пара или тенджерата, в която предварително е налята вода и се ползва с кошничка за варена пара. Водата не трябва да се допира до зеленчуците. В края на обработката зеленчуците трябва да станат меки. Подготовените така зеленчуци разположете по секциите и започнете тяхното сушене.

Зеленият боб, цветното зеле/карфиолът/, броколите, аспергите, картофите и зеленият грах се препоръчва да бъдат бланширани. Тъй като тези зеленчуци често се използват в супи и задушени ястия, бланширането ще спомогне да се запази техния естествен цвят. Поставете зеленчуците в тенджерата с кипяща вода за 3-5 минути. След това излейте водата и изтръскайте остатъците от вода от зеленчуците. После разпределете зеленчуците в секциите на уреда за сушене.

Обърнете внимание на това, че макар и бланширането на продуктите да изисква по-малко време, отколкото обработката на пара, по време на бланширане много хранителни вещества се губят. Не се препоръчва да се бланшират надребнени зеленчуци, които могат да се преварят по време на бланширането. Най-добре е да се бланшират зеленчуци, нарязани на резени. Не слагайте повече от една чаша зеленчуци на един литър вода. След като сте сложили зеленчуците в кипящата вода, започнете да отбоявате времето. Времето за бланширане е примерно от една трета до една втора от времето, необходимо за обработка с пара.

#### **Зеленчуков чипс**

Избирайте зеленчуци като: краставици, патладжани, тиквички или пащърнак. Нарезете на тънки резенчета приблизително с 3 мм дебелина, обработете ги на пара в продължение на 5 минути. След това малко посолете резенчетата, можете да използвате сол с подправки, за да получите по-интересен аромат. Сушете чипса дотогава, докато той не стане хрупкав. Зеленчуковият чипс може да се сервира както отделно така и със сметана или сос.

#### **Зеленчуци на прах.**

Можете да пригответе зеленчуково пюре, след това да го изсушите, както например и пестил, а след това да го превърнете в прах, за да може впоследствие да го добавяте в сокове, супи, сосове или детска храна. Сушете зеленчуковото пюре, дотогава докато то не стане силно хрупкаво, след това веднага го раздробете с помощта на блендер. Всеки път раздробявайте неголямо количество сухо пюре. Зеленчуците на прах трябва да се съхранява в плътни затворени съдове, в противен случай в така приготвения прах могат да се образуват гранулки.

Ако е необходимо преди изсушаването бланширайте или обработете на пара зеленчуците.

Когато използвате такъв вид прах имайте предвид, че те са силно концентрирани, затова трябва да се добавят в храната в не много голямо количество, дотогава, докато ястието не получи нужния вкус и аромат.

### ПРЕПОРЪКИ ЗА ИЗСУШАВАНЕ НА МЕСО

#### **Подготовка на месото и дивеча за сушене**

За ефективност на сушенето избирайте постни меса без мазнини.

Преди сушенето месото трябва да се маринова, за да му се придаде допълнителен аромат и да стане то по-нежно. В състава на маринованията задължително трябва да има сол, която помага да се извлече от месото излишната влага и така да се увеличи срокът на неговото съхранение. При това в състава на маринованията не трябва да се включва кавото и да

е растително масло. В повечето случаи маринатата включва в себе си някаква киселина (например, доматен сос или оцет.), тъй като киселината разрушава влакната на месото и го прави по-нежно.

За да се получат много тънки парченца се препоръчва да се нарязва частично замразено месо.

Ако сушите месо или дивеч, за да ги използвате след това в задушени ястия, супи и др. под, обезателно го сгответе преди процеса на сушене. Готовото месо нарежете на неголеми кубчета и ги сложете в секцията на уреда. Изсушавайте, докато цялата влага не се испари - за това може да са необходими от 2 до 8 часа. Когато е нужно да се добавя сушено месо в ястието, отначало го възстановете, като го сложите във вода или бульон за половин или повече часа. Месото трябва да стане нежно и да получи същият размер, какъвто е имало преди сушенето.

Говеждото месо за сушене трябва да се избере по-постно. Най-добре е да се използват изрезки, страничната част, отколкото месо от врата, горната част на тялото или ребрата.

### **Подготовка на птиче месо за сушене**

Преди сушене на месо от птици трябва задължително то да се свари. Препоръчва се това да става на пара или да се запържи.

### **Подготовка на риба за сушене**

Преди сушене се препоръчва тя да се сготви на пара или да се запече във фурната (пече се в продължение на 20 минути при температура 200oC или до пълното и приготвяне).

## **ПРИГОТВЯНЕ НА СУШЕНО МЕСО**

Първоначално е важно добре да се нареже месото. Премахнете цялата мазнина и цялата съединителна тъкан. Мазнините затрудняват процеса на сушене, а съединителната тъкан прави месото прекалено тежко за дъвчване. За да успеете по-лесно да нарежете месото, сложете парчето във фризера за около 30 мин., за да може то да замръзне частично. След това го обърнете на другата страна и замразявайте в течение на още 15 минути. Нарежете месото по дължина на влакната на ивици с дебелина 3 мм.

Мариновайте ивиците месо минимум в течение на 3 часа или за цялата нощ. Това ще придаде на месото уникален аромат и в същото време ще направи месото по-нежно. Увеличете времето за мариноване, за да може месото да получи по-силен аромат. Месото може да се овкуси със сол, пипер, чеснов или луков прах или други подправки по ваш вкус. Тъй като ароматът и вкусът стават по-концентрирани в резултат на сушенето, не добавяйте прекалено много сол и други подправки. Можете да намерите много рецепти за приготвяне на сушено месо – опитайте – различни, за да изберете най-подходящата за вас.

Стандартната марината се състои от следните съставки:

1/2 чаша соев сос; 1 скилидка чесън, нарязана на ситно;

2 супени лъжици кафява захар;

2 супена лъжици кетчуп;

1/2 чаша сос Уорчестър;

от 1 до 1 и 3/4 чаени лъжички сол;

1/2 чаена лъжица лук на прах;

1/2 чаени лъжици млян пипер;

Всички съставки трябва да се объркат добре. Излейте маринатата и сложете ивичките месо на готварска хартия. След това наредете ивичките в секциите. Сушете месото, докато ивичките не станат достатъчно сухи, обикновено са нужни от 2 до 8 часа.

## **РЕЦЕПТИ**

### **ГОВЕЖДО МЕСО**

Продукти:

Говеждо месо 500 g  
Соев сос 100 ml  
Пикантен доматен сос – 20 g  
Подправки

Изплакнете месото. Изрежете всички видими мазнини от месото. Нарежете на ивици с дебелина 0,5 cm. Смесете всички останали продукти в купа и разбъркайте ивиците със сместа. Покрийте и оставете в хладилник за 6–8 часа или за цяла нощ. След това изцедете цялата излишна марината. Подредете говеждите ивици във всяка една от тавите за продукти и покрийте с капака на сушилната. Задайте температура 70°C и включете сушилната за 6–10 часа. Използвайте колкото тави са необходими.

### **ПУЕШКО МЕСО**

Продукти:  
Филе от пуйка – 500 g  
Чесън – 30 g  
Коняк – 50 ml  
Сол – 30g  
Захар – 20 g  
Червен пипер

Изплакнете пуйката. Подсушете с кухненска хартия и нарежете на ивици с дебелина 0,5 cm. Нарежете чесъна ситно. Смесете всички продукти в купа и разбъркайте пуешките ивици със сместа. Покрийте и оставете в хладилник за 4–8 часа. След това изцедете цялата излишна марината. Подредете пуешките ивици във всяка една от тавите за продукти на сушилната и затворете капака. Задайте температура 70°C и включете сушилната за 6–10 часа. Използвайте колкото тави са необходими.

### **РИБА**

Продукти:  
Филе от треска – 500 g  
Лимонов сок – 50 ml  
Сол – 50 g  
Смлян черен пипер

Изплакнете рибата. Подсушете с кухненска хартия и нарежете на ивици с дебелина 0,5 cm. Смесете всички останали продукти в купа и разбъркайте ивиците със сместа. Покрийте и оставете в хладилник за 4–8 часа. След това изцедете цялата излишна марината. Подредете рибените ивици във всяка една от тавите за продукти на сушилната и затворете капака. Задайте температура 70°C и включете сушилната за 6–10 часа. Използвайте колкото тави са необходими.

## **ПРЕПОРЪКИ ЗА СУШЕНЕ НА ДРУГИ ПРОДУКТИ**

### **Изсушаване на цветя**

Цветята за сушене трябва да се събират след като изсъхне утринната роса, и преди да е паднала вечерната. След като цветята са събрани трябва да бъдат изсушени колкото се може по-бързо. Премахнете всички повредени листа. Разположете цветята върху секциите, така, че да не се допират едно до друго. Времето на сушене зависи от размера и вида на цветята. Обикновено за това са необходими от 2 до 36 часа.

### **Изсушаване на билки**

Измийте растенията и ги изтръскайте, за да може да премахнете водата. Отстранете повредените или обезцветените листа. Разположете ги свободно в секциите. Сушете растенията заедно със стеблата, а когато сушенето завърши отстранете стъблата. Времето за сушене зависи от размера и вида на растенията. Обикновено за това са необходими от 2 до 6 часа.

**Сушене на орехи и ядки**

Очистете орехите или ядките и ги измийте с гореща вода. Сложете ги в секцията на един слой. След изсушаването ги оставете да изстинат. В орехите се съдържа голямо количество мазнини, затова се препоръчва те да бъдат замразени, за да може вкусът им да не е горчив. Когато Ви потрябват такива орехи, само ги стоплете на стайна температура. Времето за изсушаване отнема от 16 до 26 часа.

**ПРОДУКТИ ОТ ФЕРМЕНТИРАЛО МЛЯКО (КИСЕЛО МЛЯКО, СМЕТАНА И ДР.)**

Продукти:

Мляко, сметана, печено мляко – 1 l

Закваска за кисело мляко – 1 пакетче

Смесете продуктите в чиста купа, като спазите пропорциите, посочени в указанията на пакетчето със закваска за кисело мляко. Разбъркайте и налейте сместа в купички. Поставете една тава за продукти на основата на сушилната и подредете купичките в нея. Покрийте с капака и задайте температура 40°C. Включете сушилната за 6–12 часа в зависимост от указанията на производителя на закваската за кисело мляко. Поставете в хладилник за 3 часа.

**ВТАСВАНЕ НА ТЕСТО**

Пригответе тестото по рецептата си и го поставете в голяма тенджера. За втасване е препоръчително да използвате емайлирана и стоманена тенджера. Поставете една тава за продукти на основата на сушилната и поставете тенджерата с тестото. Покрийте с капака и задайте температура 40°C. Приблизителното време на втасване е 1 час. Премесете тестото и повторете процеса на втасване, ако е необходимо.

**ТЕМПЕРАТУРА НА СУШЕНЕ ПРИ РАЗЛИЧНИТЕ ПРОДУКТИ**

Продукт	Препоръчителна температура, °C ( градуси по Целзий)
Листни зеленчуци, зелени	45-50
Хляб	55-70
Зеленчуци	50-60
Плодове	55-65
Цветя	35-40

**ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ИЗСУШАВАНЕ НА РАЗЛИЧНИТЕ ПРОДУКТИ**

Зеленчуци			
Зеленчуци	Подготовка	Свойства на сушените зеленчуци	Продължителност на изсушаването, (часове)

Артишок	Нарежете на ивици с 8 мм дебелина, бланширайте 10 мин	Хрупкави	5-13
Аспержи	Нарежете на парчета с дебелина 2,5 см	Хрупкави	6-14
Зелен боб	Нарежете и бланширайте до полупрозрачност	Хрупкави	8-26
Цвекло	Сварете, оставете да изстине, очистите от кората и нарежете на кръгли парчета.	Хрупкави	8-26
Брюкселско зеле	Нарежете кочаните на две	Хрупкави	8-30
Броколи	Почистете и нарежете, след това сварете на пара в течение на 3-5 мин	Хрупкави	6-20
Зеле	Почистете, махнете кочанчето, нарежете на ивици с 8 мм дебелина.	Твърди	6-14
Моркови	Бланширайте, докато не станат меки, настържете или нарежете на кръгли парчета.	Твърди	6-12
Цветно зеле	Бланширайте, докато не стане меко	Твърди	6-20

Целина	Нарежете на парчета с 8 мм дебелина	Хрупкави	6-14
Зелен лук / пресен/	Надребнете	Хрупкави	6-10
Краставица	Почистете от кората и нарежете на кръгли парчета с 12 мм дебелина.	Твърди	6-18
Патладжан/ Тиква	Почистете от кората и нарежете на парчета с 8-12 мм дебелина	Хрупкави	6-18
Чесън	Почистете и нарежете на кръгли парчета	Хрупкави	6-16
Лютти чушки	Не е нужно да се реже	Твърди	6-14

Гъби	Нарежете големите, а малките може да се сушат цели	Твърди	6-14
Лук	Нарежете на тънки кръгчета или надребнете	Хрупкави	8-14
Зелен грах	Извадете зрънцата от шушулката и бланширайте 3-5 мин	Хрупкави	8-14
Чушки	Почистете сърцевината и нарежете на ивици или кръгчета с 8 мм дебелина.	Хрупкави	4-14
Картофи	Нарежете, бланширайте 8-10 минути	Хрупкави	6-18
Ревен	Почистете и нарежете на парчета с 3 мм дебелина	Изушени	8-36
Спанак	Бланширайте, докато не стане мек	Хрупкав	6-16
Домат	Снемете кожата, нарежете на парчета или резени	Твърди	8-24
Цукини / тиквички/	Нарежете на парчета с 8 мм дебелина	Хрупкави	6-18

### Плодове

Плодове	Подготовка	Свойства на сушените плодове	Продължителност на сушенето, часове
Ябълки	Очистете, махнете сърцевината, след това нарежете на парчета или резени	Меки	5-6
Кайсия	Премахнете кожичката, разделете на половинки или нарежете	Меки	13-28
Банан	Почистете и нарежете на парчета с 3-4 мм дебелина	Хрупкави	8-38

Ягоди	Питомната ягода разрежете на две, останалите видове ягоди сушете цели	Изсушени	8-26
Вишни	Премахнете кожичката(това можете да направите по средата на сушене )	Меки	8-34
Червена боровинка	Не е нужно да се нарязва	Меки	6-26
Фурми	Премахнете костилката и нарежете	Твърди	6-26
Смокини	Нарежете на парчета	Твърди	6-26
Грозде	Не е нужно да се нарязва	Меки	8-72
Нектарини	Разрежете на две, сушете с кожицата надолу, по средата на сушенето премахнете кожицата	Меки	8-26
Портокалова кора	Нарежете на дълги ивици	Хрупкави	8-16
Праскова	Разделете на половинки, извадете костилката, по средата на сушенето махнете кожицата.	Меки	10-34
Ананас свеж	Почистете от кората и нарежете на парчета или кубчета.	Твърди	6-36
Ананас консервиран	Излейте водата и изсушете	Меки	6-36
Круша	Почистете и нарежете на резени или парчета	Меки	8-30
<b>Други продукти</b>			
Продукти	Подготовка	Свойства на сушените продукти	Продължителност на сушенето, часове
Месо	Мариновайте (вж. раздел «Препоръки за сушене на месо, птици, риба» и «Приготвяне на сушено месо»)	Сухи, без влага	2-8



Птици /птиче месо/	Нарежете на парчета и запечете или пригответе на пара	Сухи, без влага	2-8
Риба	Нарежете на парчета и запечете или пригответе на пара	Сухи, без влага	2-8
Ванилия	Измийте щуцулките и премахнете сухите листа, разпределете равномерно на дъното на секцията	Сухи, без влага	2-6
Хляб	Нарежете на парчета, премахнете кората.	Хрупкави	2
Орехи	Почистете от черупката, измийте с гореща вода	Хрупкави	18-26

**ЗАБЕЛЕЖКА:**

Времето и начинът на подготовка на зеленчуците и плодовете, указани в таблицата са приблизителни.

**ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖИ**

Почиствайте уреда след всяка употреба.

След приключване на работата с него изключете уреда и извадете кабела от контакта. Измийте капака и секциите с топла сапунена вода, след което изтрийте със суха чиста кърпа.

Основата на уреда изтрийте с мека влажна кърпа.

Не използвайте твърди гъбички за почистване, абразивни и агресивни почистващи средства, за да не повреди повърхността.

**ВНИМАНИЕ:**

За да се предпазите токов удар, не потапяйте уреда, кабела и щепсела във вода или други течности.

Уреда и неговите детайли НЕ са подходящи за съдомиялна машина.

**ВЪЗМОЖНИ НЕИЗПРАВНОСТИ И НАЧИНИ ЗА ТЯХНОТО ОТСТРАНЯВАНЕ**

При възникване на неизправности използвайте препоръките, дадени в приложената таблицата.

Неизправности	Възможни причини	Начини за отстраняване
---------------	------------------	------------------------

Уредът за сушене не се нагрява. Не работи вентилаторът.	Няма захранване.	Убедете се, че уредът е включен към контакта и щепселът влиза плътно. Убедете се, че контактът е изправен.
Уредът за сушене не се нагрява. Вентилаторът работи.	Прекъсване на кабела вътре в устройството.	Обърнете се към сервизен център на производителя.
Уредът за сушене се нагрява. Вентилаторът не работи.	Двигателят е спрял или вентилаторът е блокиран.	Незабавно изключете уреда с копчето и от електрическата мрежа. 1. Убедете се, че няма странични предмети, които да препятстват движението на перките на вентилатора (възможно е там да са попаднали парченца изсушени продукти). Обърнете основата на уреда и го разтръскайте, за да изпаднат ненужните предмети. Ако вентилаторът отново не работи, обърнете се към сервизен център на производителя. 2. Ако вътре в корпуса е попаднала вода, незабавно изключете уреда и го отнесете в сервизен център.

<p>Изушаването протича много бавно.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Секциите на уреда са препълнени.</li> <li>2. Вентилаторът е блокиран или прекалено бавно се върти.</li> <li>3. Поради това, че секциите са неправилно поставени или са се деформирали, се получава изтичане на въздуха.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Въздухът трябва свободно да циркулира между секциите на уреда. Слагайте в секциите по-малко продукти и ги разпределяйте правилно.</li> <li>2. Убедете се, че никакви странични предмети не възпрепятстват движението на перките на вентилатора (много е възможно там да са попаднали парченца сушени продукти). Обърнете с дъното нагоре основата на уреда и го разтръскайте, за да може ненужните предмети да изпаднат. Ако, както и преди това, вентилаторът все още работи зле, обърнете се към сервизен център на производителя.</li> <li>3. Поставете секциите правилно. Ако някои от секциите са се деформирали, подменете ги.</li> </ol>
<p>Продуктите се сушат неравномерно.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Парчетата се различават по дебелина. Плодовете се различават по степен на узрялост.</li> <li>2. Поднесите не променят местата си.</li> <li>3. Секциите на уреда са препълнени.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Убедете се, че всички парченца имат еднакъв размер.</li> <li>2. В процеса на изсушаване сменяйте местата на секциите един или два пъти.</li> <li>3. Убедете се, че продуктите не пречат на циркулацията на въздуха в уреда.</li> </ol>
<p>Прегряване или недостатъчно нагряване.</p>	<p>Проблеми в работата на регулатора на температура.</p>	<p>В долната секция температурата трябва да е от 40 до 75°C. Ако температурата съществено се различава, обърнете се към сервизния център на производителя.</p>

	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Във вентилатора са попаднали странични предмети.</li><li>2. Лагерите на двигателя са износени.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Убедете се, че страничните предмети не възпрепятстват движението на перките на вентилатора (много е възможно там да са попаднали парченца изсушени продукти). Обърнете с дъното нагоре основата на уреда и я разтръскайте, за да изпаднат ненужните предмети. Ако вентилаторът продължава да не работи добре, обърнете се към сервизен център на производителя.</li><li>2. Обърнете се към сервизен център на производителя.</li></ol>
Уредът за сушене работи, но индикаторът за захранването не свети.	Индикаторът за захранване не работи.	Обърнете се към сервизен център на производителя.

Ако не сте успели самостоятелно да отстраните дадената неизправност, не се опитвайте да разглобявате и самостоятелно да поправяте уреда. Отнесете го в най-близкия оторизиран сервизен център на производителя. Имайте в предвид, че е достатъчно да отнесете основата на уреда- не е нужно да се носят всички секции.

#### ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напрежение на захранването: ~230 V, 50 Hz  
Мощност: 500 W  
Брой на секциите: 5  
Височина на секциите: 25 до 34 мм  
Максимално допустимо време за изсушаване : 72 ч  
Регулиране на температурата: от 35°C до 70°C  
Разлика в температурата в секциите: ±10 градуса  
Минимална ефективност на сушенето: 80%  
Клас на защита от поражение от електрически ток - II

### INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

1. Urmați recomandările enumerate mai jos pentru a utiliza în siguranță acest aparat electric:
2. Folosiți aparatul numai conform destinației sale, adică doar pentru uz casnic. Deshidratorul nu este conceput a fi utilizat în scopuri comerciale.
3. Asigurați-va, ca tensiunea de alimentare la rețea corespunde cu tensiunea înscrisă pe eticheta aparatului.
4. Conectați aparatul doar la o priză cu împământare.
5. Nu utilizați aparatul, dacă unitatea sau cablul lui de alimentare prezintă defecțiuni. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.
6. Nu încercați niciodată să înlocuiți unele părți componente sau să reparați aparatul de unul singur.
7. Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și termorezistentă.
8. Utilizarea aparatului se face numai într-un loc curat și ferit de praf. Dacă va fi utilizat în locuri în care există acumulări de praf sau noroi, aparatul le poate aspira în timpul funcționării și va cauza stricarea alimentelor.
9. Nu acoperiți niciodată aparatul în timp ce funcționează și nu blocați fantele lui de ventilație.
10. În timpul funcționării, asigurați un spațiu liber de cel puțin 5 cm în jurul aparatului pentru a fi asigurată o ventilație bună.
11. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu folosiți aparatul în încăperi în care umiditatea este ridicată (de ex. în baie) și nu-l manipulați cu mâinile umede. Nu porniți aparatul, dacă suprafețele lui sunt umede.
12. Așezați aparatul și părțile acestuia departe de sursele de căldură (de exemplu, aragaz de bucătărie). Nu expuneți aparatul sau părțile acestuia la o temperatură peste 90 °C.
13. Înainte de deconectarea deshidratorul uide alimente de la rețea, apăsați butonul de pornire / oprire pentru a opri funcționarea.
14. Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului pentru a evita eventuale arsuri, nici nu așezați aparatul lângă materiale inflamabile în timpul funcționării.
15. De fiecare dată deconectați aparatul dacă nu este utilizat, înainte de asamblare/ dezasamblare sau înainte de curățare.
16. Deconectați aparatul de la priză apucând de ștecher, nu trageți de cablu.  
Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați unitatea, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau alte lichide.
17. Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
18. Nu lăsați niciodată aparatul la îndemână copiilor.
19. Nu lăsați copii să folosească aparatul fără supraveghere. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul.
20. Aparatul este conceput doar pentru uz casnic. Nu-l folosiți în aer liber.
21. Se interzice aparatul să fie utilizat în mod continuu mai mult de 72 de ore. După 72 de ore, aparatul trebuie oprit din butonul de pornire / oprire și lăsat să se răcească cel puțin 2 ore, înainte de reutilizare.
22. Nu depășiți timpul pentru funcționare continuu indicat.
23. Deshidratorul și accesoriile sale nu sunt spălabile în mașină de spălat vase.
24. Nu folosiți accesorii nerecomandate de producătorul aparatului.
25. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei, ori să atingă suprafețe incinse. Cablul de alimentare nu trebuie presat sau pe el să fie plăstate obiecte grele.
26. Acest aparat nu poate fi utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu dizabilități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe suficiente, în afară cazului în care aceste persoane sunt supravegheate de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.

#### ATENȚIE:

Nu utilizați aparatul pe suprafețe inflamabile (de exemplu, pe o masă de lemn sau o față de masă). Nu așezați deshidratorul pe mese de sticlă sau pe alt mobilier din sticlă. Aparatul trebuie așezat și utilizat numai pe suprafețe termorezistente, iar dimensiunea suprafeței pe care este așezat, nu trebuie să fie mai mică decât baza (suportul) aparatului.

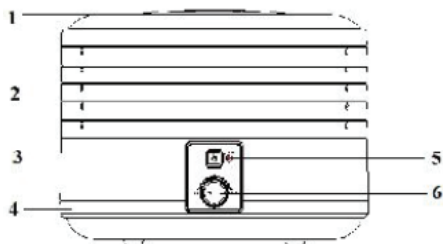
Nerespectarea acestor măsuri de siguranță, poate duce la deteriorarea aparatului, șoc electric și / sau aprindere.

„Keten“ OOD nu este responsabil pentru daunele provocate de nerespectarea acestor instrucțiuni, utilizarea necorespunzătoare sau modificarea aparatului.

### DESCRIEREA DESHIDRATORULUI

Componentele aparatului sunt un suport (bază) cu element de încălzire, ventilator și cablu de alimentare la rețea. Tăvițele pentru uscarea alimentelor se aranjează pe suport și deasupra lor se pune capacul.

1. Capac
2. Tăvițe pentru alimente
3. Buton pornire /oprire
4. Suport (bază)
5. Indicator alimentare
6. Regulator de temperatură



### PREGĂTIREA DESHIDRĂTORULUI DE ALIMENTE PENTRU FUNCȚIONARE

Scoateți deshidratorul din ambalaj.

Spălați cu apă caldă tăvițele și capacul acestuia. Ștergeți-le până uscare.

Ștergeți suportul aparatului cu o cârpă moale și ușor umezită.

Înainte de conectare a aparatului la rețea, asigurați-va, ca tensiunea de alimentare corespunde cu tensiunea înscrisă pe eticheta produsului.

Așezați deshidratorul pe o suprafață plană, stabilă, dură și termorezistentă. Asigurați un spațiu liber din jurul aparatului de cel puțin 5 cm.

La prima pornire a aparatului, poate să apară un miros neplăcut, care nu este datorat unei defecțiuni. Pentru a preveni absorbirea acestor mirosuri neplăcute de alimente, instalați tăvițele pe suportul aparatului, închideți capacul și porniți deshidratorul să funcționeze timp de 30 de minute fără alimente sau până când mirosurile dispar. Aceasta va fi necesar doar la prima pornire a aparatului, ulterior astfel de mirosuri numai există.

### PREGĂTIREA ALIMENTELOR PENTRU DESHIDRATARE

#### Ustensile necesare

Veți avea nevoie de următoarele ustensile:

Cuțit de bucătărie;

Tocător de bucătărie;

Cutii pentru depozitare.

Tot așa, puteți avea nevoie și de următoarele:

Robot de bucătărie sau alte aparate de bucătărie similare necesare pentru tăierea rapidă și uniformă a fructelor sau legumelor ;

Aparat de fiert cu aburi sau ceainic necesare pentru oparirea alimentelor;

Blender pentru a prepara piureuri de fructe pentru pistil;

#### Curățarea fructelor și legumelor

Coaja fructelor și legumelor în majoritatea cazurilor conține o mare parte din valoarea nutrițională a acestora. Prin urmare, dacă doriți să utilizați produse uscate sau să le folosiți la prepararea prăjiturilor, va fi mai bine să nu decojiți fructele și

legumele înainte de uscare. Dacă, pentru realizare a unei rețete concrete, va fi necesar fructele/ legumele să fie curățate / decojite, ar trebui să faceți acest lucru în prealabil - înainte de deshidratare.

### Felierea fructelor și legumelor

Modul în care sunt feliate fructele și legumele, este un factor foarte important pentru a realiza deshidratare bună a alimentelor. Dacă bucățile sunt tăiate uniform, acestea sunt cu aceeași dimensiune și umiditate și procesul de uscare va dura mai puțin. Cu cât bucățile sunt tăiate mai gros, cu atât și procesul de deshidratare va dura mai mult. Dumneavoastra singuri puteți decide care să fie dimensiunea bucăților, dar este bine să încercați să le tăiați uniform.

Coaja este destinată de a proteja fructele și legumele, dar poate îngreuna uscarea mai rapidă a acestora. În timpul procesului de deshidratare, umiditatea se eliberează cel mai bine prin locurile de tăiere a fructelor sau prin porțiunile unde integritatea cojii este deteriorată. Prin urmare, cu cât locul tăieturii este mai mare, cu atât uscarea va fi mai rapidă. De aceea, legumele cu tulpini (precum sparanghel, rubarbă) trebuie tăiate longitudinal sau în diagonală, astfel încât accesul de aer cald în interiorul acestora să fie cât mai mare.

Fructele trebuie despicate transversal, nu longitudinal. Încercați să le feliați în bucăți uniforme.

Buchetele de broccoli se taie în două sau în patru bucăți, în funcție de mărimea lor. Este de preferat cășunile fie tăiate pe jumătate. Chiar și fructele mărunte, este bine să se fie tăiate pe jumătate sau să fie dinainte opărite, pentru craparea mai ușoară a coajei acestora.

### Aranjarea alimentelor pe tăvițele deshidratorului.

Distribuiți alimentele care urmează să fie deshidratate pe tăvițele aparatului, astfel încât aerul cald să circule liber între ele. Puteți acoperi întregul fund al tăvii, dar încercați să distribuiți alimentele pe un singur rând. Acest lucru este deosebit de important pentru următoarele alimente: felii de banane sau inele de ananas. Dacă după uscare unele bucăți de alimente nu sunt prea deshidratate, cauza posibilă ar fi că pe ele au fost plasate alte bucăți de alimente. În timpul uscării, produsele pierd umezeală și volumul lor se reduce. Acest fapt este important pentru economisirea spațiului pentru depozitare.

Alimentele tăiate mărunț, este necesar în timpul uscării să fie amestecate o dată sau de două ori pentru o uscare mai uniformă. Înainte de amestecare, aparatul trebuie oprit, cablul să fie scos din priză și tăvile să fie ridicate de pe bază. După ce alimentele au fost amestecate, tăvile se va reinstala pe suportul aparatului, ștecherul se va conecta la priză și procesul de uscare va continua.

### Timp de deshidratare

Nu este posibil să fie stabilit timpul exact de uscare pentru diferite tipuri de alimente, deoarece acesta depinde de anumiți factori, și anume:

- conținutul de umiditate în produsul respectiv;
- grosimea și dimensiunea bucăților
- temperatura și umiditatea camerei;
- densitatea produsului.

Durata timpului de uscare depinde de felul alimentelor. De asemenea contează durata și condițiile de depozitare a alimentelor, modul de cultivare și de livrare a acestora.

Pe baza experienței acumulate, veți putea stabili mai exact timpul de uscare necesar.

Pentru a verifica gradul de uscare a produselor, este necesar să deconectați în mod periodic aparatul de la rețea și să rearanjați tăvițele, schimbând nivelul lor de așezare.

Verificarea produselor cu un conținut ridicat de umiditate (precum fructe suculente, carne), ar trebui făcută după patru ore de la pornirea procesului deshidratat.

Verificarea produselor cu un conținut scăzut de umiditate (precum ierburi, legume cu frunze) ar trebui făcută după două sau trei ore de la pornirea procesului de deshidratare.

Rețineți, că este mai bine ca produsele să fie mai mult deshidratate, decât să nu fie suficient de deshidratate. Acesta este legat de faptul, că în majoritatea cazurilor, posibilitatea de stricare a produselor insuficient deshidratate, este mult mai mare. Dacă produsele au fost prea mult deshidratate și au devenit prea fragile, sau au căpătat o culoare maro, atunci vor fi potrivite pentru folosirea în supe sau în mâncăruri la cuptor. Deși durata de rehidratare a acestor alimente va fi mai mare și ar necesita mai multă apă, acesta nu va afecta aroma și calitatea lor.

### MOD DE UTILIZARE A DESHIDRATORULUI

Manipulări de bază

1. Așezați aparatul pe o suprafață dură, plană, stabilă și termorezistentă. Asigurați în jurul aparatului un spațiu liber de cel puțin 5 cm.

Pregătiți alimentele pentru uscare și aranjați-le în tăvițele aparatului. Mai întâi așezați tăvile inferioare, apoi cele superioare. Nu supraîncărcați tăvile cu alimente.

ATENȚIE:

Aveți grijă să nu blocați orificiul în centrul tăvițelor sau orificiile de ventilație de pe capac.


Așezați tăvile pe suportul aparatului, având grijă se fie bine fixate una peste alta.



Când trebuie să uscați alimente de dimensiuni mai mari (struguri, curmale etc.), trebuie să aveți grijă să fie asigurat mai multă distanță între tăvile. În asemenea cazuri, distanța între tăvile poate fi modificată de la 20 mm până la 30 mm. Întoarceți tăvile în așa fel încât săgețile cu marcajul mat să se suprapună (să se alinieze pe verticală), calcând pe cele trei „picioare” interioare, situate lângă marginea exterioară a tăvii.

ATENȚIE:

Se recomandă să fie așezate cel puțin trei tăvi, chiar dacă unele trebuie să fie goale.

2. Conectați aparatul la o priză electrică de tensiune 220-240 V și apăsați butonul . Deshidratorul pornește funcționarea, indicatorul de alimentare se aprinde și ventilatorul se activează (prin fantele capacului începe să iasă un flux slab de aer).
3. Cu ajutorul regulatorului de temperatură, setați temperatura necesară.

NOTĂ:

Când se va usca bucăți de alimente mai subțiri sau mai mici, sau atunci când cantitatea alimentelor este mai mică, setați o temperatură mai scăzută.

Când se va usca bucăți de alimente mai groase sau cu dimensiuni mai mari, sau atunci când cantitatea alimentelor este mare, setați o temperatură mai ridicată

Spre sfârșitul timpului de uscare, puteți reduce temperatura – acesta este cel mai simplu mod de a regla nivelul de umiditate restant în produse.

Ventilatorul trebuie să funcționeze tot timpul când aparatul funcționează.

Dacă nu ați reușit să uscați produsele, puteți continua procesul de uscare și a doua zi. În acest caz, produsele se pun într-un recipient de plastic sau într-o pungă de plastic și apoi în congelator.

4. Dacă procesul de deshidratare s-a terminat, apăsați butonul  pentru a opii aparatul și scoateți ștecherul din priză.

### DEPOZITAREA PRODUSELOR USCATE

#### Recomandări generale referitoare la depozitarea

Condițiile de depozitare a produselor uscate sunt de o mare importanță, în măsură ce alimentele ar trebui să rămână proaspete și gata de utilizare pentru o perioadă mai lungă de timp.

Înainte de a depozita alimentele uscate, așteptați să se răcească complet. Depozitați produsele într-un loc uscat, răcoros și întunecat. Alimentele se pot strica ușor, dacă sunt expuse la căldură și lumină. Temperatura ideală pentru depozitare este între 15-16°C.



Dacă este posibil, evacuați tot aerul din recipientul de depozitare și închideți etanș.

Nu se recomandă utilizarea unor recipiente care sunt „respirabile” sau a unor recipiente cu capac neetanșat. Produsele uscate nu trebuie depozitate și în recipiente metalice.

În primele câteva săptămâni din depozitarea, verificați dacă în recipientul a apărut umezeală. Dacă este așa, înseamnă că procesul de uscare a acestor produse trebuie să fie prelungit.

Nu este recomandabil păstrarea fructelor și legumelor uscate mai mult de 1 an.

Se recomandă procesul de uscare să fie vara, când fructele și legumele sunt proaspete și sunt cel mai potrivite pentru acest scop. Stocul de produse uscate trebuie re-înnoit în fiecare an.

Carnea uscată, carnea de vânat, carnea de pasăre sau peștele nu trebuie păstrate mai mult de 3 luni la frigider sau 1 an la congelator.

### Recipiente pentru depozitare

Toate recipientele curate, etanșe, rezistente la umiditate, sunt potrivite pentru depozitarea alimentelor deshidratate. Cel mai bine este să folosiți pungi de plastic etanșe. Umpleți fiecare pungă la maxim, evacuați aerul rămas din acesta și legați / închideți /. Pungile pline pot fi plasate în cutii metalice cu capac, cum ar fi cutii de ceai sau de cafea, pentru a asigura protecția alimentelor de insecte. De asemenea, pot fi utilizate borcane de sticlă cu capace cu închidere ermetică, produsele fiind plasate în pungi sau fără. Toate recipientele din material plastic de calitate, sunt potrivite pentru depozitarea produselor uscate, dacă capacele lor sunt etanșe. Produsele uscate nu trebuie depozitate în pungi de hârtie sau de pânză, în pungi de plastic subțiri sau în recipiente fără capace etanșe sau cu închidere ermetică.

### Loc de depozitare

Depozitați produsele uscate într-un loc răcoros, întunecat și uscat. Dacă depozitarea se face pe rafturi situate lângă fereastră, atunci rafturile ar trebui acoperite, astfel încât produsele să nu fie expuse la lumina directă a soarelui. Borcanele din sticlă și recipientele din plastic, trebuie plasate în pungi de hârtie sau depozitate într-un dulap închis. Pereții și podelele din beton, în majoritatea cazurilor sunt umede și reci. De aceea, nu așezați produsele uscate direct pe podea sau lângă pereți portanți, din cauză că se vor forma un condens. NU depozitați produsele uscate aproape de obiecte sau substanțe cu miros puternic (înălbitor, produs de îndepărtarea petelor, kerosen, etc.).

## REHIDRATAREA PRODUSELOR USCATE

Dacă deshidratarea este un proces de eliminare a conținutului de apă din produs, rehidratarea va fi procesul invers, în urma căruia produsele vor reveni la starea lor inițială.

### Adaugarea apei

Legumele mărunțite, precum și fructele pentru unele produse de patiserie, de obicei nu necesită recuperare. Le puteți pulveriza cu puțină apă (1 lingură de apă la 1 pahar de produse uscate), dacă este cazul.

Pentru a rehidrata legumele/fructele, care vor fi folosite la prepararea suflului, prăjiturilor sau altor produse de patiserie, a unui aluat sau uleiuri, adăugați 2 părți de apă la 3 părți (ca volum) de produs.

Pentru a rehidrata legumele/fructelor, care vor fi folosite în lichide, ca de exemplu, garnituri de legume, deserturi de fructe sau compoturi, la 1 parte de produs, adăugați 1-1,5 părți de apă. Uneori în procesul de gătit ar putea fi necesar să adăugați și lichid suplimentar.

### Timp pentru rehidratare

Produsele mărunțite se recuperează mai rapid. De obicei, sunt suficiente 15-30 de minute. Bucățile de legume sau felile de fructe cu dimensiuni mai mari, ca și bucățile de carne, se vor recupera timp de o noapte, dacă anterior au fost înmuiate în apă și apoi lăsate la frigider.

O altă modalitate de rehidratare produselor deshidratate este să le puneți în apă clocotită, apoi să le scoateți de pe foc și să le

lăsați timp de 2-3 ore.

Fructele întregi / netăiate / au nevoie de un timp mai lung de rehidratare. Se recomandă să le lăsați înmuiate în apă peste noapte.

### Recomandări suplimentare privind rehidratarea alimentelor

Nu aruncați lichidul, care a rămas în urmă rehidratării produselor, deoarece acesta are o valoare nutrițională ridicată. Vă recomandăm să congelați acest lichid și apoi să-l utilizați la prepararea supelor, plăcintelor, prăjiturilor sau compoturilor. Nu este necesar să rehidratați legumele, dacă le veți adăuga la o supă. Pur și simplu o oră înainte de servire, le puneți în supă. Înainte de rehidratarea completă sau pregătirea legumelor, nu se recomandă adăugarea unor condimente, inclusiv sare, cuburi de bulion sau produse pe bază de roșii. Produsele enumerate va afecta negativ procesul de rehidratare.

Unele produse se va recupera mai lent decât alții. Timpul necesar pentru rehidratarea morcovilor și a fasolelor verde, este mai lung decât timpul necesar pentru cartofi sau mazăre verde. Vă recomandăm să aveți în vedere regula următoare: cu cât timpul de uscare pentru un produs este mai lung, cu atât timpul de rehidratare pentru același produs va fi mai lung.

Nu trebuie să utilizați mai mult lichid, decât cel necesar, altfel, substanțele nutriționale vor trece în apă în exces. Puneți produsele deshidratate într-un castron și turnați atâta apă, astfel încât să acopere produsele.

### RECOMANDĂRI PENTRU USCAREA FRUCTELOR

Tratarea fructelor înainte de deshidratare

Pentru a preveni oxidarea fructelor (păstrarea culorii), puneți-le timp de două minute într-o soluție de suc de lămâie, ananas sau portocală, sau într-o soluție de acid ascorbic.

Sucurile citrice (lămâie, ananas sau portocală) proaspăt storse sau îmbuteliate, pot fi ideale pentru tratarea fructelor înainte de uscare, datorită gustului lor natural și dulce. Sucul de ananas sau de portocală poate fi folosit și nediluat, în timp ce sucul de lămâie trebuie diluat în apă într-o proporție de 1 parte suc de lămâie și 8 părți de apă. Trebuie avut în vedere faptul, că gustul sucului adăugat poate prevala asupra gustului fructelor și nu întotdeauna va ajuta la păstrarea culorii naturale. Încercați cu diferite sucuri și diluându-le în proporții diferite, până obțineți rezultatul dorit. Experimentați și cu timpul de tratare a fructelor înainte de uscare.

Acidul ascorbic cristalin sau produse cu conținut de acid ascorbic și destinate pentru conservare, pot fi achiziționate din orice farmacie sau din rețeaua comercială în care se vând produse de conservare. Diluați o lingură de acid ascorbic în patru pahare de apă și lăsați fructele în această soluție timp de două minute. Ca și în cazul sucurilor, trebuie avut în vedere faptul, că gustul acidului ascorbic poate prevala asupra gustului fructelor. Încercați să diluați acidul ascorbic în proporții diferite și experimentați cu timpul de tratare, până când obțineți rezultatul dorit.

### MOD DE PREPARARE A PISTILULUI

Pistilul mai este numit și marmeladă, pistil, fășii de fructe, etc. Este piure de fructe dehidratat poate avea formă de fășii subțiri sau alte figuri.

Îngrediente:

Prune 500 g

Miere – 100 g

Tăiați prunele în două și scoateți sămburile. Într-o oală amestecați prunele despicate în jumătate și mierea, apoi amestecați cu blenderul până obțineți o masă netedă. Întindeți pe fundul tăvii deshidratorului o hârtie pergament unsă, tăiați o gaură în mijloc și lăsați un surplus în marginea cu înălțime aproximativă 15 mm. Turnați piureul de fructe într-un strat de 3-5 mm grosime și acoperiți cu capacul. Setați temperatura la 50 ° C și porniți deshidratorul timp de 10-12 ore. Apoi îndepărtați cu grijă pistilul de pe hârtia pergament, tăiați și formați roluri.

Folosiți atâta tăvi, cât este necesar.

### JELEU DE CAISE

Îngrediente:

Caise – 600 g

Zahăr– 100 g

Apă – 100 ml

Zahăr vanilat – 1 g

Zahăr pudră

Scoateți sâmburile, spălați caisele și le tăiați cubuleți. Într-o oală amestecați bucățile de caise, zahărul și apa. Fierbeți la foc mic timp de 1 ora, amestecând continuu, apoi mixați cu blender. Adăugați zahărul vanilat și lăsați să fiarbă la foc mic, amestecând continuu, până îngroșarea amestecului și până când devine neted. Intindeți o hârtie pergament unsă pe fundul tăvii deshidratorului. Turnați piureul de caise într-un strat u grosime 1-1,2 cm și acoperiți cu capacul. Setați temperatura la 50 ° C și porniți deshidratorul timp de 4-6 ore. Apoi se dă la frigider 3-4 ore, se taie bucăți și se presară cu zahăr pudră. Folosiți atâta tăvi, cât este necesar.

### PRĂJITURI DE FRUCTE USCATE ȘI NUCI

Îngrediente:

Caise deshidratate – 150 g

Prune deshidratate – 150 g

Nuci de pin – 50 g

Nuci – 50 g

Spălați fructele deshidratate, uscați-le cu hârtie de bucătărie și tăiați-le în bucăți mici folosind un blender. Apoi zdrobiți nucile. Într-un castron amestecați toate ingredientele. Din această compoziție modelați prăjituri în formă și dimensiuni după preferință dvs. Așezați o tavă pe suportul deshidratorului și aranjați prăjiturile în ea. Închideți cu capacul. Setați la o temperatură de 50-70 ° C și porniți uscătorul timp de 6-10 ore sau peste noapte. Folosiți atâta tăvi, cât este necesar.

### RECOMANDĂRI PENTRU DESHIDRATATEA LEGUMELOR

Legumele deshidratate pot fi adăugate la supe, mâncăruri înabușite, mâncăruri la cuptor și multe altele.

Înainte de pregătire și uscare, legumele se spală cu apă rece. Apoi se curăță și se taie, dacă este cazul.

Timpul de uscare puteți găsi în tabelul la sfârșitul manualului.

Aburirea legumelor este cea mai bună metodă pregătitoare pentru deshidratare. Se pune un strat de legume mărunțite sau tocate într-o strecurătoare sau într-un coș pentru gătit la aburi. Grosimea stratului de legume poate fi între 2-3 cm. Așezați strecurătoarea sau coșul pentru gătit la aburi într-o oală cu apă turnată anterior și poate fi utilizată cu coș pentru gătit la aburi. Apa nu trebuie să atingă legumele din coș. După aburire, legumele vor deveni moi. Aranjați legumele pregătite pe tăvițele deshidratorului și porniți procesul de uscare.

Se recomandă legumele, precum fasole verde, conopidă, broccoli, sparanghel, cartofi și mazăre verde, să fie opărite în prealabil. Deoarece aceste legume de mai multe ori sunt folosite în supe și mâncăruri înabușite, oparirea lor preliminară va ajuta la păstrarea culorii lor naturale.

Puneți legumele într-o oală cu apă clocotită timp de 3-5 minute. Apoi aruncați apa fierbinte și scuturați legumele pentru a îndepărta restul de apă. Apoi distribuiți legumele în tăvițele deshidratorului.

Țineți cont că, deși procesul de opărire a produselor necesită mai puțin timp, decât procesul de aburire, în procesul de opărire se pierd mai mulți nutrienți. Nu se recomandă opărirea legumelor mărunțite, deoarece în timpul opării ar putea deveni fierte. Cel mai bine este să opăriți legume feliate. Nu puneți mai mult de 1 pahar de legume pentru 1 litru de apă. După ce ați

pus legumele în apa clocotită, numărați minutele. Timpul de opărire este, de exemplu, de la o treime până la o jumătate din timpul necesar pentru aburire.

### **Chipsuri de legume**

Alegeți legume precum: castraveți, vinete, dovlecei sau păstârnac. Tăiați-le în felii subțiri de aproximativ 3 mm grosime și aburiți timp de 5 minute. Apoi presărați puțin legumele feliate, puteți folosi sare și condimente pentru a obține o aromă mai interesantă. Uscați chipsurile până devin crocante. Chipsurile de legume se pot servi separat sau cu smântână sau sos.

### **Praf de legume.**

Puteți prepara mai întâi un piure de legume, apoi îl puteți usca ca pistil, și apoi îl puteți transforma în praf, iar acest praf îl puteți folosi ulterior în sucuri, supe, sosuri sau hrană pentru bebeluși.

Uscați piureul de legume până devine foarte crocant, apoi macinați-l imediat cu un blender. Trebuie să măcinați numai o cantitate mică de piure uscat. Praful de legume se depozitează în recipiente etanșe, ca să nu fie transformat în granule.

Înainte de uscare, aburiți sau opăriți legumele, dacă este cazul.

Când folosiți praf de legume, țineți cont, că acesta este foarte concentrat, așa că în mâncare trebuie să adăugați câte puțin din acest praf, până când mâncarea capătă gustul și aroma dorite.

## RECOMANDĂRI PENTRU USCAREA CĂRNII

### **Pregătirea cărnii și vânatului pentru uscare**

Ca să fie uscarea eficientă, alegeți carne fără grăsime.

Înainte de uscare, carnea trebuie să fie marinată pentru a obține o aromă suplimentară și pentru a deveni mai fragilă. Marinata trebuie să conțină sare, care va ajuta la extragerea excesului de umiditate din carne și, în felul acesta, durata de păstrare va fi mai lungă. În plus, în compoziția marinatai nu trebuie să intre ulei vegetabil. În majoritatea cazurilor, marinata include uun acid (de exemplu, sos de roșii sau oțet), deoarece acidul distruge fibrele de carne și face carnea mai fragilă.

Pentru a obține bucăți foarte subțiri, se recomandă să tăiați carnea parțial congelată.

Când trebuie să uscați carne sau vânat, ca să le puteți folosi ulterior pentru mâncăruri înabușite, supe, etc., ar trebui nepărat să fie gătit înainte de deshidratare. Tăiați carnea fiartă cubulețe nu prea mari și aranjați-le în tăvițele deshidratorului.

Deshidratarea se face până evaporarea definitivă a umezelii - aceasta poate dura 2 până la 8 ore. Dacă doriți să adăugați carne uscată în mâncare, aceasta trebuie să fie rehidratată în prealabil în apă sau bulion, timp de jumătate de oră sau mai mult.

Carnea trebuie să devină fragedă și să redevină la aceeași dimensiune ca și înainte de uscare.

Carnea de vită pentru uscare trebuie să fie mai slabă. Este mai bine să folosiți fâșii de carne sau carnea fașonată lateral, decât carnea de ceafă, carne din partea superioară a corpului sau costiță.

### **Pretratarea cărnii de pasăre pentru deshidratare**

Înainte de a fi pusă în deshidrator, carnea de pui trebuie să fie prăjită sau fiartă. Se recomandă fierberea să fie la aburi.

### **Pretratarea peștelui pentru deshidratare**

Se recomandă, înainte de punerea în deshidrator, peștele să fie fiert sau copt la cuptor (se coace timp de 20 de minute la 200°C sau până a fi gătit).

### PREPARAREA CĂRNII DESHIDRATATE

În primul rând este foarte important ca carnea să fie foarte bine feliată. Îndepărtați toate grăsimile și toate țesuturile conjunctive. Grăsimile va îngreuna uscarea cărnii, iar țesutul conjunctiv va face carnea greu de mestecat.

Ca să puteți tăia mai ușor carnea, puneți bucata de carne în congelator timp aproximativ de 30 de minute, pentru a putea îngheța parțial. Apoi întoarceți carnea pe partea cealaltă și mai congelați încă 15 minute. Tăiați carnea în fâșii de 3 mm grosime pe lungimea fibrei.

Marinați fâșiile de carne timp de cel puțin 3 ore sau peste noapte. Acest va face carnea mai aromată și mai fragedă.

Puteți condamenta carnea cu sare, piper, usturoi, praf de ceapă sau alte, după gustul dumneavoastră. Deoarece în urmă uscării aroma și gustul cărnii sunt mai concentrate, nu adăugați prea multă sare și alte condimente. Puteți găsi multe rețete pentru carne uscată - încercați diferite rețete până alegeți cea mai potrivită pentru dvs.

Ingredientele pentru o marinadă standard sunt următoarele:

- 1/2 pahar sos de soia; 1 cățel de usturoi mărunțit;
- 2 linguri de zahăr brun;
- 2 linguri de ketchup;
- 1/2 pahar sos Worcestershire;
- între 1 și 1 3/4 lingurițe de sare;
- 1/2 linguriță praf de ceapă;
- 1/2 linguriță piper măcinat;

Amestecați bine toate ingredientele. Turnați marinada și așezați fâșiile de carne pe hârtie de de bucătărie. Apoi aranjați fișiile de carne pe tăvițele deshidratorului. Uscăți carnea până când fâșille devin destul de uscate, ceea ce, în general, durează de la 2 până la 8 ore.

### REȚETE

#### CARNE DE VACĂ

Ingrediente:

Carne de vacă 500 g

Sos de soia 100 ml

Sos picant de roșii – 20 g

Ingrediente

Spălați carnea. Tăiați orice grăsime vizibilă din carne. Tăiați carnea în fâșii de 0,5 cm grosime. Într-un castron amestecați restul ingredientelor și puneți fâșiile de carne în amestec. Acoperiți castronul și dați-l la frigider timp de 6-8 ore sau peste noapte.

Apoi lăsați să se scurgă tot excesul de marinada. Aranjați fâșiile de carne de vită în tăvile deshidratorului și acoperiți cu capacul aparatului. Setați temperatura la 70 °C și porniți uscătorul timp de 6-10 ore. Folosiți atâta tăvi, cât va fi necesar.

#### CARNE DE CURCAN

Ingrediente:

File de curcan – 500 g

Usturoi – 30 g

Brendy – 50 ml

Sare – 30g

Zahăr – 20 g

Piper negru

Spălați carnea de curcan. Uscăți cu hârtie de bucătărie și tăiați carnea în fâșii de 0,5 cm grosime. Mărunțiți usturoiul.

Amestecați toate ingredientele într-un castron și puneți fâșiile de curcan în amestec. Acoperiți castronul și dați-l la frigider timp de 4-8 ore. Apoi lăsați să se scurgă tot excesul de marinada. Aranjați fâșiile de curcan în tăvile deshidratorului și acoperiți

## RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE | Instrucțiuni de utilizare

cu capacul aparatului. Setează temperatura la 70 °C și porniți uscătorul timp de 6–10 ore. Folosiți atâta tăvi, cât va fi necesar.

### PEȘTE

Îngrediente:

File de cod – 500 g

Suc de lămâie – 50 ml

Sare – 50 g

Piper negru măcinat

Spălați peștele. Ușcați cu hârtie de bucătărie și tăiați peștele în fâșii de 0,5 cm grosime. Amestecați toate ingredientele într-un castron și puneți fâșiile de curcan în amestec. Acoperiți castronul și dați-l la frigider timp de 4–8 ore. Apoi lăsați să se scurgă tot excesul de marinada. Aranjați fâșiile de pește în tăvile deshidratorului și acoperiți cu capacul aparatului. Setează temperatura la 70 °C și porniți uscătorul timp de 6–10 ore. Folosiți atâta tăvi, cât va fi necesar.

## RECOMANDĂRI PENTRU USCARE A ALTOR PRODUSE

### Uscarea florilor

Florile pentru uscare trebuie culese după uscarea rouei de dimineață și înaintea căderii rouei de seară. După culegerea florilor, acestea trebuie uscate cât mai curând posibil. Eliminați frunzile deteriorate. Aranjați florile pe tăvi, astfel încât să nu se atingă. Timpul de uscare depinde de mărimea și tipul florilor. De obicei procesul de uscare durează între 2 și 36 de ore.

### Uscarea plantelor medicinale

Spălați plantele și scuturați-le pentru a îndepărta picăturile de apă. Eliminați frunzele deteriorate sau decolorate. Aranjați-le pe tăvițele de deshidratare pe un singur strat. Ușcați plantele împreună cu tulpinile, iar după finalizarea uscării, îndepărtați tulpinile. Timpul de uscare depinde de mărimea și tipul plantelor. În general, durează între 2 și 6 ore.

### Uscarea nucilor

Curățați nucile și spălați-le cu apă fierbinte. Aranjați-le pe tăvițe pe un singur strat. După uscare, lăsați-le să se răcească. Nucile au o cantitate mare de grăsimi, de aceea se recomandă să fie congelate, întrucât gustul lor să nu devină amar. Când aveți nevoie de nuci, temperați-le la temperatura camerei. Timpul de uscare durează între 16 și 26 de ore.

## PRODUSE OBȚINUTE PRIN FERMENTAREA LAPTELUI (IAURT, SMĂNTÂNĂ, ETC.)

Îngrediente:

Lapte, smântână, lapte copt – 1 l

Ferment pentru iaurt – 1 plic

Amestecați ingredientele într-un castron curat, urmând proporțiile din instrucțiunile de pe pachetul de ferment. Amestecați și turnați amestecul în boluri mici. Așezați o tavă pe suportul deshidratorului și aranjați bolurile pe ea. Acoperiți cu capacul aparatului și setați temperatura la 40 °C. Porniți uscătorul timp de 6-12 ore, conform instrucțiunilor producătorului de ferment pentru iaurt. Dați la frigider timp de 3 ore.

## DOSPIRE ALUAT

Pregătiți aluatul conform rețetei și puneți-l într-o oală mare. Se recomandă pentru vas de dospire o oală emailată sau un vas din oțel. Așezați una dintre tăvile pe suportul deshidratorului și puneți oala cu aluatul. Închideți cu capacul aparatului și setați temperatura la 40 °C. Timpul aproximativ de dospire este 1 oră. Apoi mai frământați o dată aluatul și repetați procesul de dospire, dacă este cazul.

**TEMPERATURA DE USCARE PENTRU DIFERITE ALIMENTE**

Aliment	Temperatură recomandată, în °C ( grade Celsius)
Legume cu frunze, verdeață	45-50
Pâine	55-70
Legume	50-60
Fructe	55-65
Flori	35-40

**TIMP DE USCARE PENTRU DIFERITE ALIMENTE**

Legume			
Legume	Pregătire	Starea legumelor uscate	Timp de uscare, (ore)
Anghinare	Tăiați în fâșii de 8 mm grosime, opăriți la abur timp de 10 min	Crocant	5-13
Sparanghel	Tăiați în fâșii de 2,5 cm grosime	Crocant	6-14
Fasole verde	Tăiați și opăriți la abur până când devin translucente	Crocant	8-26
Sfeclă	Fierbeți, lăsați-le să se răcească, tăiați, decojiți și tăiați în bucăți rotunde.	Crocant	8-26
Varză de Bruxelles	Tăiați tulpina în 2 bucăți	Crocant	8-30
Broccoli	Decojiți și tăiați, apoi opăriți-le la aburi timp de 3-5 minute	Crocant	6-20
Varză	Curățați, îndepărtați cotorul, tăiați în fâșii de 8 mm grosime.	Tare	6-14
Morcovi	Opăriți pentru frăgezire, răzuiți sau tăiați în bucăți rotunde.	Tare	6-12
Conopidă	Opăriți la abur pentru frăgezire.	Tare	6-20

**RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE | Instrucțiuni de utilizare**

Țelină	Decojiți și tăiați în bucăți de 8 mm grosime	Crocant	6-14
Ceapă verde /proaspătă/	Tăiați mărunț	Crocant	6-10
Castravete	Decojiți și tăiați în bucăți rotunde de 12 mm grosime.	Tare	6-18
Vinete/ Dovleac	Decojiți și tăiați în felii de 8-12 mm grosime	Crocant	6-18
Usturoi	Desfaceți căteii, curățați-i tăieți în bucăți rotunde	Fragile	6-16
Ardei iute	Nu necesită tăiere	Tare	6-14
Ciuperci	Tăiați ciupercile mari, iar ciupercile mici pot fi puse la uscat întregi	Tare	6-14
Ceapă	Tăiați în felii rotunde subțiri sau mărunțiți	Crocant	8-14
Mazăre verde	Scoateți boabele din păstăi și opăriți timp de 3-5 min	Crocant	8-14
Ardei gras	Îndepărtați semințele și tăieți în fașii sau bucăți rotunde de 8 mm grosime.	Crocant	4-14
Cartofi	Tăiați în bucăți și opăriți timp de 8-10 minute	Fragile	6-18
Rubarbă	Decojiți și tăieți în bucăți de 3 mm grosime	Uscate	8-36
Spanac	Opăriți până fragezire	Crocant	6-16
Roșii	Decojiți, tăieți în bucăți sau felii	Tare	8-24
Dovlecei	Tăiați în bucăți de 8 mm grosime	Crocant	6-18

Fructe			
Fructe	Pregătire	Starea fructelor uscate	Timp de uscare, (ore)



**RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE | Instrucțiuni de utilizare**

Mere	Curățați merele, îndepărtați miezul, apoi tăiați în bucăți sau felii	Moi	5-6
Caise	Îndepărtați coaja, despicați în două bucăți sau tăiați	Moi	13-28
Banană	Curățați coaja și tăiați în bucăți de 3-4 mm grosime	Crocante	8-38
Capșuni	Despicați în jumătăți capșunile cultivate, celelalte feluri de căpșuni pot fi puse la uscat și întregi	Uscate	8-26
Vișine	Îndepărtați coaja (acesta se poate face și la jumătatea timpului de uscare)	Moi	8-34
Afine	Nu este necesară tăierea fructelor	Moi	6-26
Date	Scoateți sâmburile și tăiați în bucăți	Tari	6-26
Smochinte	Tăiați în bucăți	Tari	6-26
Strugure	Nu este necesară tăierea fructelor	Moi	8-72
Nectarine	Despicați în jumătăți, uscați cu coajă în jos, la jumătatea timpului de uscare decojiți	Moi	8-26
Coajă de portocală	Tăiați în fâșii lungi	Fragile	8-16
Piersică	Despicați în jumătăți, îndepărtați sâmburele și la jumătatea timpului de uscare decojiți	Moi	10-34
Ananasă proaspătă	Decoajiți și tăiați în bucăți sau în cubuleți.	Tari	6-36
Ananasă din conservă	Turnați sucul și uscați	Moi	6-36
Pere	Curățați și tăiați în felii sau în bucăți	Moi	8-30

**RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE | Instrucțiuni de utilizare**

Alte alimente			
Alimente	Pregătire	Starea alimentelor uscate	Temp de uscare, (ore)
Carne	Marinați (vezi secțiunea «Recomandări pentru deshidratarea cărnii, păsării, peștelui» și «Prepararea cărnii uscate»)	Uscate, fără umezeală	2-8
Pasăre / Carne de pasăre/	Tăiați în bucăți și prăjiți sau gătiți cu aburi	Uscate, fără umezeală	2-8
Pește	Tăiați în bucăți și prăjiți sau gătiți cu aburi	Uscate, fără umezeală	2-8
Vanilie	Spălați păstăile de vanilie și îndepărtați foile uscate, distribuiți uniform pe fundul tăvii	Uscate, fără umezeală	2-6
Pâine	Tăiați în felii și îndepărtați crusta.	Fragile	2
Nuci	Decojiți și spălați cu apă fierbinte	Fragile	18-26

**NOTĂ:**

Tempul și metoda de pregătire a legumelor și fructelor menționate în tabel, sunt orientative.

**CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE**

Curățați deshidratorul după fiecare utilizare.

După ce ați terminat cu utilizarea deshidratorului, opriți aparatul și deconectați-l de la priză. Spălați capacul și tăvile aparatului cu apă caldă și săpun, apoi ștergeți-le cu o cârpă uscată și curată.

Suportul (baza) aparatului ștergeți cu o cârpă moale umezită.

Nu folosiți bureți sau detergenți abrazivi și agresivi pentru a nu deteriora suprafața.

**ATENȚIE:**

Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul, cablul de alimentare și ștecherul în apă sau alte lichide.

Aparatul și componentele acestuia NU sunt spălabile în mașina de spălat vase.

### PROBLEME POSIBILE ȘI METODE DE REZOLVAREA ACESTORA

Dacă apar probleme, consultați tabelul de mai jos.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Deshidratorul nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează.	Nu este alimentat cu energie electrică.	Asigurați-vă că aparatul este conectat la rețea și că <b>ștecherul</b> a intrat bine în priză. Asigurați-vă că priza nu este defectată.
Deshidratorul nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează.	Undeva <b>în interiorul</b> aparatului cablul este întrerupt.	Contactați centrul de service al producătorului.
Deshidratorul nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează.	Motorul electric este oprit sau ventilatorul este blocat.	Opriiți imediat aparatul și deconectați cablul de alimentare de la priză. 1. Asigurați-vă că <b>între paletele ventilatorului nu au pătruns</b> obiecte străine, care obstrucționează rotirea lor (ar fi posibilă pătrunderea unor bucăți de alimente uscate între paletele ventilatorului). Răsturnați suportul (baza) aparatului cu fundul în sus și scuturați-l până la caderea obiectelor străine. Dacă <b>și după aceea</b> funcționarea ventilatorului nu este corespunzătoare, contactați centrul de service al producătorului. 2. Dacă în interiorul carcasei a pătruns apa, opriiți imediat aparatul și duceți-l la un centru de service.
Procesul de uscare este prea lent.	1. Tăvile deshidratorului sunt supraîncărcate cu alimente. 2. Ventilatorul este blocat sau se rotește prea lent. 3. Din cauza <b>așezării</b> incorecte sau a <b>deformării tăvilor</b> , sunt scăpări de aer.	1. Este necesar circulația aerului între secțiunile aparatului să fie neobstrucționată. Puneți în tăvile o cantitate mai mică de alimente <b>și le distribuiți uniform</b> . 2. Asigurați-vă că <b>între paletele ventilatorului nu au pătruns</b> obiecte străine, care obstrucționează rotirea lor (ar fi posibilă pătrunderea unor bucăți de alimente uscate între paletele ventilatorului). Răsturnați suportul (baza) aparatului cu fundul în sus și scuturați-l până la caderea obiectelor străine. Dacă <b>și după aceea</b> funcționarea ventilatorului nu este corespunzătoare, contactați centrul de service al producătorului. 3. Instalați tăvile corect. Dacă sunt tăvi deformate, înlocuiți-le.

## RO: DESHIDRATOR DE LEGUME ȘI FRUCTE | Instrucțiuni de utilizare

Uscarea alimentelor nu este uniformă.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bucățile de alimente nu au dimensiuni uniforme. Fructele nu sunt la fel de coapte.</li><li>2. În procesul de uscare, nu au fost realizată rotirea tăvilor.</li><li>3. Tăvile aparatului sunt supraîncărate cu alimente.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asigurați-vă că toate bucățile de alimente sunt de aceeași dimensiune.</li><li>2. În timpul procesului de uscare, schimbați locul tăvilor o dată sau de două ori.</li><li>3. Asigurați-vă, că alimentele pe tăvi nu obstrucționează circulația liberă a aerului în aparat.</li></ol>
Supraîncălzire sau încălzire insuficientă.	Probleme în funcționarea termoregulatorului.	Temperatura în tavă inferioară ar trebui să fie între 40°C și 75°C. Dacă această temperatură diferă semnificativ de aceste valori, contactați centrul de service al producătorului.
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. În ventilatorul au pătruns obiecte străine.</li><li>2. Rulmenții motorului electric sunt uzați.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asigurați-vă că între paletele ventilatorului nu au pătruns obiecte străine, care obstrucționează rotirea lor (ar fi posibilă pătrunderea unor bucăți de alimente uscate între paletele ventilatorului). Răsturnați suportul (baza) aparatului cu fundul în sus și scuturați-l până cadere a obiectelor străine. Dacă și după aceea funcționarea ventilatorului nu este corespunzătoare, contactați centrul de service al producătorului.</li><li>2. Contactați centrul de service al producătorului.</li></ol>
Deshidratorul funcționează, dar indicatorul de alimentare nu se aprinde.	Indicatorul de alimentare este defectat.	Contactați centrul de service al producătorului.

Dacă totuși nu ați reușit să rezolvați singur problemele, nu încercați să dezasamblați sau să reparați aparatul de unul singur. Duceți-l la cel mai apropiat centru de service autorizat al producătorului. Aveți în vedere, că a fi de ajuns să duceți numai suportul (baza) dispozitivului - nu este nevoie să duceți și tăvile.

### CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiunea de alimentare: ~230 V, 50 Hz

Puterea: 500 W

Numărul de tăvi: 5

Distanța între tăvi: de la 25 până la 34 mm

Timul maxim admisibil pentru deshidratare: 72 de ore

Intervalul de setare a temperaturii: de la 35°C până la 70°C

Diferența de temperatură între diferitele tăvi: ±10 grade

Eficiența minimă de uscare: 80%

Clasa de protecție împotriva șocurilor electrice - II

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

1. Τηρείτε τις ακόλουθες συστάσεις για την ασφαλή χρήση της ηλεκτρικής συσκευής:
2. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για τον προβλεπόμενο σκοπό σε οικιακές συνθήκες. Ο αποξηραντής τροφίμων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.
3. Βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του ηλεκτρικού σας δικτύου αντιστοιχούν σε εκείνα που αναγράφονται στη σήμανση της συσκευής.
4. Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε γειωμένη πρίζα.
5. Δεν επιτρέπεται η χρήση ελαττωματικής συσκευής, συμπεριλαμβανομένης με οποιαδήποτε ζημιά στο καλώδιο / το κορδόνι / ή στο φικ. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, για την αντικατάστασή του επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.
6. Ποτέ μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα και μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνοι σας.
7. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
8. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε καθαρό και χωρίς σκόνη μέρος. Όταν χρησιμοποιείται σε μέρη με συσσωρευμένη σκόνη ή λάσπη, η συσκευή μπορεί να τα αναρροφήσει προς τα μέσα, κάτι που θα χαλάσει τα υλικά.
9. Μην καλύπτετε τη συσκευή με κανένα τρόπο και μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού της συσκευής κατά τη λειτουργία.
10. Παρέχετε ελεύθερο χώρο γύρω από τη συσκευή κατά τη λειτουργία τουλάχιστον 5 cm σε όλες τις πλευρές για να εξασφαλίσετε επαρκή αερισμό.
11. Για την αποφυγή της ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία (π.χ. σε μπάνιο) ή με βρεγμένα χέρια. Μην ανάβετε εάν οι επιφάνειές της είναι βρεγμένες.
12. Τοποθετήστε και αποθηκεύστε τη συσκευή και τα μέρη της μακριά από πηγές θερμότητας (π.χ. κουζίνα). Μην εκθέτετε τη συσκευή ή τα μέρη της σε θερμοκρασίες άνω των 90°C
13. Πριν αποσυνδέσετε τον αποξηραντή τροφίμων από το ηλεκτρικό δίκτυο, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης και έτσι διακόψτε τη λειτουργία.
14. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής για να αποφύγετε εγκαύματα, μην τοποθετείτε τη συσκευή εργασίας κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
15. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όποτε δεν χρησιμοποιείται, επίσης κατά τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
16. Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα, πιάνετε το φικ και όχι το καλώδιο.  
Για να προστατευτείτε από την ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το φικ σε νερό ή άλλα υγρά.
17. Μην αφήνετε μια συσκευή που λειτουργεί ανεπίτηρητη.
18. Αποθηκεύστε τη σε μέρος, απρόσιτο στα παιδιά.
19. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς την επίβλεψή σας. Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
20. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
21. Απαγορεύεται η συνεχής χρήση της συσκευής για περισσότερες από 72 ώρες. Μετά από 72 ώρες, πρέπει να απενεργοποιηθεί με το κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης και να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν από την επαναχρησιμοποίηση.
22. Μην υπερβαίνετε τον καθορισμένο χρόνο λειτουργίας.
23. Ο αποξηραντής τροφίμων και τα μέρη του δεν είναι ασφαλές για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.
24. Μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
25. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν επιτρέπεται να κρέμεται στην άκρη ενός τραπεζιού ή να έρχεται σε επαφή με ζεστές επιφάνειες. Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να πατηθεί ή πάνω του να τοποθετούνται βαριά αντικείμενα.
26. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες (συμπεριλαμβανομένων και των παιδιών) και επίσης από άτομα που δεν διαθέτουν επαρκείς γνώσεις και εμπειρία για να εργαστούν με ηλεκτρικές συσκευές, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εύφλεκτες επιφάνειες (για παράδειγμα, σε ξύλινο τραπέζι ή τραπέζομάντιλο). Μην

τοποθετείτε τον αποξηραντή τροφίμων σε γυάλινα τραπέζια ή άλλα γυάλινα έπιπλα. Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται και να χρησιμοποιείται μόνο σε ανθεκτικές στη θερμότητα επιφάνειες και το μέγεθος της επιφάνειας δεν πρέπει να είναι μικρότερο από την επιφάνεια της βάσης της ίδιας της συσκευής.

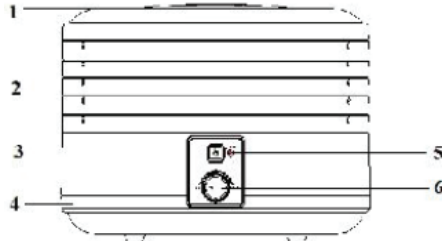
Η μη τήρηση των καθορισμένων μέτρων ασφαλείας μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά στη συσκευή, σε ηλεκτροπληξία και / ή ανάφλεξη.

Η «Κέτεν» ΕΠΕ δε φέρει ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες, ακατάλληλη χρήση ή τροποποίηση της συσκευής

### ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

η συσκευή αποτελείται από βάση με θερμαντήρα, ανεμιστήρα και καλώδιο σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο. Πάνω στη βάση τοποθετούνται τα τμήματα για αποξήρανση των υλικών και μετά το καπάκι.

1. Καπάκι
2. Τμήματα προϊόντων
3. Κουμπί ενεργοποίησης / απενεργοποίησης
4. Βάση
5. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
6. Ρυθμιστής θερμοκρασίας



### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΓΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία.

Πλύνετε το καπάκι και τα τμήματα της συσκευής με ζεστό νερό. Στη συνέχεια σκουπίστε τα πάντα, ώστε να μην παραμένουν σταγόνες νερού.

Σκουπίστε τη βάση της συσκευής με ένα ελαφρώς νωπό πανί.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι τα χαρακτηριστικά του δικτύου σας αντιστοιχούν στην τάση λειτουργίας της συσκευής.

Τοποθετήστε τον αποξηραντή τροφίμων σε επίπεδη, σταθερή, σκληρή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή είναι τουλάχιστον 5 cm.

Κατά την πρώτη ενεργοποίηση της συσκευής μπορεί να εμφανιστεί οσμή, αλλά αυτό δεν οφείλεται σε δυσλειτουργία. Για να αποτρέψετε τη μετάδοση αυτής της οσμής στα υλικά, τοποθετήστε τα τμήματα της συσκευής στη βάση, κλείστε το καπάκι και αφήστε το να λειτουργήσει χωρίς υλικά για 30 λεπτά ή μέχρι να εξαφανιστεί η οσμή. Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη μόνο την πρώτη φορά που θα την ενεργοποιήσετε, στη συνέχεια η οσμή δεν θα εμφανιστεί.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ

#### Απαραίτητα εργαλεία

Θα χρειαστείτε τα ακόλουθα εργαλεία:  
κουζίνομάχαιρο

επιφάνεια κοπή:

δοχεία αποθήκευσης.

Μπορεί επίσης να χρειαστείτε τα εξής εργαλεία:

κουζίνομηχανή ή άλλος παρόμοιος εξοπλισμός κουζίνας για τη γρήγορη κοπή των φρούτων και των λαχανικών και σε ομοιόμορφα κομμάτια·

Συσκευή για βράσιμο σε ατμό ή βραστήρα για ζεμάτισμα προϊόντων·  
μπλέντερ για παρασκευή πουρέ φρούτων για προετοιμασία πεστίλι.

### **Καθαρισμός των φρούτων και των λαχανικών**

Συχνά στη φλούδα των φρούτων και των λαχανικών περιέχεται το μεγαλύτερο μέρος της θρεπτικής αξίας. Επομένως, εάν έχετε αποφασίσει να χρησιμοποιήσετε αποξηραμένα υλικά ή να τα χρησιμοποιήσετε για την προετοιμασία γλυκών, είναι καλύτερα να μην ξεφλουδίζετε τα φρούτα και τα λαχανικά. Εάν πρέπει να καθαρίσετε / ξεφλουδίσετε φρούτα ή λαχανικά για την προετοιμασία μιας συγκεκριμένης συνταγής, πρέπει να το κάνετε εκ των προτέρων - πριν αρχίσει η αποξήρανση.

### **Τεμαχισμός φρούτων και λαχανικών:**

Ο τρόπος κοπής φρούτων και λαχανικών είναι ένας από τους καθοριστικούς παράγοντες για την επιτυχή αποξήρανση. Κατά την αποξήρανση των φρούτων, τα ομοιόμορφα κομμένα κομμάτια έχουν το ίδιο μέγεθος και έχουν την ίδια υγρασία. Όσο πιο χοντρά τα κομμάτια, τόσο περισσότερο χρόνο χρειάζεται για την αποξήρασή τους. Μπορείτε να καθορίσετε μόνοι σας το μέγεθος των κομματιών, αλλά προσπαθήστε να τα κόψετε έτσι ώστε όλα να έχουν σχεδόν το ίδιο μέγεθος.

Η φλούδα και και η κόρα προορίζονται για την προστασία των φρούτων και των λαχανικών, αλλά μπορούν να αποτρέψουν την καλή αποξήρανση. Κατά τη διαδικασία αποξήρασης, η υγρασία απελευθερώνεται καλύτερα από τα σημεία κοπής ή από όπου η επιφάνεια των υλικών δεν είναι ολόκληρη. Επομένως, όσο μεγαλύτερη είναι η περιοχή στο σημείο τομής, τόσο πιο γρήγορα θα γίνει η ίδια η αποξήρανση. Για το λόγο αυτό, τα λαχανικά με βλαστούς (σπαράγγια, ραβέντι) πρέπει να κόβονται κατά μήκος ή διαγώνια, έτσι ώστε οι εσωτερικές πλευρές τους να είναι όσο το δυνατόν πιο εκτεθειμένες.

Τα φρούτα πρέπει να κόβονται κάθετα του πυρήνα και όχι κατά μήκος του πυρήνα. Προσπαθήστε να τα κόψετε σε ίσα επίπεδα κομμάτια.

Τα μπουκετάκια /τα άνηθ/ του μπρόκολου πρέπει να κοπούν σε δύο ή τέσσερα κομμάτια ανάλογα με τη διάμετρο τους. Οι φράουλες κόβονται καλύτερα στη μέση. Ακόμα και τα μικρά φρούτα πρέπει να κόβονται στη μέση ή να ζεματίζονται έτσι ώστε η φλούδα να μπορεί να ανοίξει ελαφρώς.

### **Γέμισμα του δίσκου της συσκευής.**

Τοποθετήστε τα υλικά στους δίσκους της συσκευής έτσι ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα ανάμεσά τους. Μπορείτε να γεμίσετε ολόκληρο το πάτο του δίσκου, αλλά προσπαθήστε να διανείμετε τα υλικά σε μία σειρά. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για υλικά όπως: κομμάτια μπανανών ή φέτες ανανά. Εάν μετά την αποξήρανση κάποια κομμάτια αποδειχθούν ανεπαρκώς αποξηραμένα, ένας από τους λόγους για αυτό είναι πιθανώς το γεγονός ότι ήταν σκεπαστεί από άλλα κομμάτια.

Κατά την αποξήρανση, τα υλικά χάνουν υγρασία και συρρικνώνονται σε όγκο. Αυτό επιτρέπει την εξοικονόμηση χώρου για την αποθήκευσή τους.

Τα ψιλοκομμένα υλικά πρέπει να αναδεύονται μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αποξήρασης για να διασφαλιστεί ότι αποξηραίνουν ομοιόμορφα. Πριν από την ίδια την ανάμιξη, η συσκευή πρέπει να απενεργοποιηθεί, να αποσυνδεθεί το καλώδιο από την πρίζα και να αφαιρεθούν οι δίσκοι. Μετά το ανακάτεμα των προϊόντων, η συσκευή πρέπει να επανασυναρμολογηθεί, να συνδεθεί στην πρίζα και να συνεχιστεί η διαδικασία αποξήρασης.

### **Χρόνος αποξήρασης**

Δεν είναι δυνατόν να προσδιοριστεί με ακρίβεια ο χρόνος αποξήρασης για διαφορετικούς τύπους προϊόντων, επειδή εξαρτάται από διάφορους παράγοντες, δηλαδή:

περιεκτικότητα υγρασίας στο προϊόν ·

Πάχος ή μέγεθος των τεμαχίων ·

θερμοκρασία δωματίου και υγρασία·

πυκνότητα προϊόντος.

Η διάρκεια του χρόνου αποξήρασης επηρεάζεται πάντα από τα υλικά που επιλέγετε.

Επίσης σημαντικό είναι η διάρκεια και οι συνθήκες αποθήκευσης των προϊόντων, και το πώς καλλιεργήθηκαν και

παραδόθηκαν σε εσάς.

Καθώς αποκτάτε εμπειρία, θα μάθετε να καθορίζετε τον απαιτούμενο χρόνο αποξήρανσης.

Για να προσδιορίσετε την ετοιμότητα των προϊόντων, είναι απαραίτητο να αποσυνδέετε περιοδικά τη συσκευή από το δίκτυο και να αφαιρείτε τα επιμέρους επίπεδα. Ο έλεγχος υλικών με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρασία (ζουμερά φρούτα, κρέας) πρέπει να γίνεται μετά από τέσσερις ώρες αποξήρανσης. Ο έλεγχος υλικών με χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία (χόρτα, φυλλώδη λαχανικά) πρέπει να γίνεται μετά από δύο ή τρεις ώρες από την αρχή της αποξήρανσης.

Λάβετε υπόψη ότι είναι καλύτερα τα υλικά να αποξηραθούν πολύ, παρά να μην αποξηραθούν αρκετά. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι τα όχι καλά αποξηραμένα υλικά συχνά χαλάνε. Εάν τα υλικά είναι πολύ αποξηραμένα και σας φαίνονται πολύ εύθραυστα ή καφέ χρώματος, τότε είναι κατάλληλα για την παρασκευή σούπας και ψημένων φαγητών. Αν και η ανάκτησή τους μπορεί να διαρκέσει περισσότερο και να απαιτήσει περισσότερο νερό, αυτό δεν επηρεάζει το άρωμα και την ποιότητα των προϊόντων.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βασικές λειτουργίες

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή, σκληρή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι ο ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή είναι τουλάχιστον 5 cm.

Προετοιμάστε τα υλικά για αποξήρανση και τοποθετήστε τα στα τμήματα της συσκευής. Γεμίστε πρώτα τους κάτω δίσκους και μετά τους επάνω. Μην υπερφορτώνετε τα ξεχωριστά τμήματα με τα υλικά.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Σε καμία περίπτωση μην καλύπτετε τα ανοίγματα στο κέντρο των τμημάτων ή τα ανοίγματα εξαερισμού στο καπάκι.


Τοποθετήστε τα τμήματα της συσκευής και βεβαιωθείτε ότι συγκρατούνται με ασφάλεια το ένα πάνω στο άλλο.



Μπορεί να χρειαστεί μεγαλύτερος χώρος για την αποξήρανση μεγάλων υλικών (σταφύλια, χουρμάδες κ.λπ.). Σε αυτήν την περίπτωση μπορείτε να αλλάξετε το βάθος των τμημάτων από περίπου 20 mm σε 30 mm. Γυρίστε τα τμήματα έτσι ώστε τα βέλη με τη ματ σήμανση να συμπίπτουν (κάθετα σε μια γραμμή), πατώντας στα τρία εσωτερικά «ποδαράκια» που βρίσκονται κοντά στην εξωτερική άκρη του δίσκου.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Συνιστάται η τοποθέτηση τουλάχιστον τριών τμημάτων, ακόμη και αν κάποια από αυτά είναι κενά.

2. Συνδέστε τη συσκευή σε ηλεκτρική πρίζα με τάση 220-240 V και πατήστε το κουμπί . Στη συνέχεια, τον αποξηραντή τροφίμων θα αρχίσει να λειτουργεί, και τότε η ένδειξη ισχύος θα ανάψει και ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί (μια μικρή ροή αέρα θα αρχίσει να βγαίνει από τα ανοίγματα στο καπάκι).

3. Με τη βοήθεια του ρυθμιστή θερμοκρασίας ορίστε την απαιτούμενη θερμοκρασία.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

Ορίστε χαμηλή θερμοκρασία για την αποξήρανση λεπτών κομματιών ή μικρών υλικών ή εάν η ποσότητα είναι μικρή. Ρυθμίστε μια υψηλή θερμοκρασία για την αποξήρανση παχιών ή μεγάλων κομματιών, καθώς και για την αποξήρανση μεγάλων ποσοτήτων προϊόντων.


Επιπλέον, μπορείτε να μειώσετε τη θερμοκρασία όταν τελειώνει ο χρόνος αποξήρανσης - αυτός είναι ο ευκολότερος τρόπος



για να ρυθμίσετε το επίπεδο υγρασίας που παραμένει στα υλικά .

Ο ανεμιστήρας πρέπει να λειτουργεί πάντα κατά τη λειτουργία της συσκευής.

Εάν δεν μπορείτε να ολοκληρώσετε την αποξήρανση των προϊόντων, μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία αποξήρανσης την επόμενη μέρα. Σε αυτήν την περίπτωση, τα υλικά πρέπει να τοποθετηθούν σε πλαστικό δοχείο ή πολυαιθυλένια σακούλα και να τοποθετηθούν στον καταψύκτη.

4. Μόλις η συσκευή σταματήσει να λειτουργεί, πατήστε το κουμπί , για να την απενεργοποιήσετε και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

### Γενικές συστάσεις αποθήκευσης

Οι συνθήκες αποθήκευσης των αποξηραμένων υλικών έχουν μεγάλη σημασία έτσι ώστε τα υλικά να μπορούν να είναι φρέσκα και έτοιμα για χρήση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Περιμένετε να κρυσώσουν εντελώς τα υλικά πριν τα αποθηκεύσετε. Αποθηκεύστε τα υλικά σε ξηρό, δροσερό και σκοτεινό μέρος. Υπό την επίδραση της θερμότητας και του φωτός, τα υλικά μπορούν να χαλάσουν. Η ιδανική θερμοκρασία αποθήκευσης είναι 15-16οC.

Εάν είναι δυνατόν, αφαιρέστε όλο τον αέρα από το δοχείο αποθήκευσης και κλείστε τον σφιχτά.

Δεν συνιστάται η χρήση δοχείων, που «αναπνέουν» ή δοχεία με καπάκι με μη σφιχτό καπάκι.

Τα αποξηραμένα υλικά δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε μεταλλικά δοχεία.

Για τις πρώτες μερικές εβδομάδες, ελέγξτε για τη δημιουργία υγρασίας στο δοχείο. Εάν αυτό είναι έτσι, αυτό σημαίνει ότι η αποξήρανση τέτοιων υλικών πρέπει να γίνει σε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Δεν συνιστάται η αποθήκευση αποξηραμένων φρούτων και λαχανικών για περισσότερο από 1 έτος.

Συνιστάται η αποξήρανση να γίνεται το καλοκαίρι, όταν τα φρούτα και τα λαχανικά είναι φρέσκα και είναι ιδανικά για αυτό.

Κάθε χρόνο ανανεώνει το απόθεμά σας αποξηραμένων προϊόντων.

Το αποξηραμένο κρέας, το κунηή, τα πουλερικά ή τα ψάρια δεν πρέπει να αποθηκεύονται για περισσότερο από 3 μήνες σε ψυγείο ή 1 έτος σε καταψύκτη.

### Δοχεία αποθήκευσης

Όλα τα καθαρά, αεροστεγή και ανθεκτικά στην υγρασία δοχεία είναι κατάλληλα για την αποθήκευση ξηρών προϊόντων.

Είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε πλαστικές σακούλες με στενή εφαρμογή. Γεμίστε κάθε σακούλα όσο το δυνατόν

περισσότερο, αφαιρέστε τον περιττό αέρα από αυτό και δέστε / κλείστε /. Οι γεμάτες σακούλες μπορούν να τοποθετηθούν

σε μεταλλικά βάζα με καπάκια, όπως βάζα τσαγιού ή καφέ, για την προστασία των υλικών από έντομα. Μπορούν επίσης να

χρησιμοποιηθούν γυάλινα βάζα με σφιχτά εφαρμόσιμα καπάκια που κλείνουν, στα οποία τα υλικά μπορούν να τοποθετηθούν

σε σακούλες ή όχι. Για την αποθήκευση αποξηραμένων υλικών είναι κατάλληλα και τα ποιοτικά πλαστικά δοχεία, εάν τα

καπάκια τους είναι αεροστεγή. Τα αποξηραμένα υλικά δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χάρτινους ή υφασμάτινους σάκους,

σε λεπτές πλαστικές σακούλες ή δοχεία χωρίς σφιχτά και σφραγισμένα καπάκια.

### Χώρος αποθήκευσης

Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα υλικά σε δροσερό, σκοτεινό και ξηρό μέρος. Εάν τα αποθηκεύσετε σε ράφια δίπλα στο παράθυρο, τότε τα ράφια θα πρέπει να καλύπτονται έτσι ώστε τα υλικά να μην εκτίθενται σε άμεσο ηλιακό φως. Τα γυάλινα βάζα και τα πλαστικά δοχεία πρέπει να τοποθετούνται σε χάρτινες σακούλες ή να αποθηκεύονται σε κλειστό ντουλάπι.

Οι τοίχοι και τα δάπεδα από σκυρόδεμα είναι συχνά υγρά και κρύα. Επομένως, μην τοποθετείτε τα αποξηραμένα υλικά απευθείας στο πάτωμα ή κοντά σε φέροντες τοίχους, διαφορετικά μπορεί να σχηματιστεί συμπύκνωση μέσα στο δοχείο. ΜΗΝ αποθηκεύετε αποξηραμένα υλικά κοντά σε έντονα μυρωδικά αντικείμενα ή ουσίες (λευκαντικό, απορρυπαντικού αφαίρεσης λεκέδων, κηροζίνη κ.λπ.).

**ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ**

Εάν η αποξήρανση είναι μια διαδικασία αφαίρεσης υγρασίας από τα υλικά, τότε η επαναφορά είναι η αντίστροφη διαδικασία, ως αποτέλεσμα της οποίας τα υλικά επιστρέφουν στη φυσική τους κατάσταση.

**Πρόσθεση νερού**

Τα τεμαχισμένα λαχανικά, καθώς και τα φρούτα για ορισμένα αρτοσκευάσματα συνήθως δεν απαιτούν επαναφορά. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να τα ραντίσετε με λίγο νερό (1 κουταλιά της σούπας νερό ανά 1 φλιτζάνι αποξηραμένων προϊόντων).

Για να επαναφέρετε λαχανικά και φρούτα που θα χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή σουφλέ, κέικ και άλλων γλυκών, ζύμης ή βούτυρο, προσθέστε 2 μέρη νερού σε 3 μέρη (κατ'όγκο) προϊόντος.

Για να επαναφέρετε λαχανικά ή φρούτα που θα χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα σε υγρά, για παράδειγμα, γαρνιτούρες λαχανικών, επιδόρπια φρούτων ή κομπόστες, προσθέστε 1-1,5 μέρη νερού σε 1 μέρος προϊόντος. Μερικές φορές μπορεί να χρειαστεί επιπλέον υγρό για την παρασκευή.

**Χρόνος επαναφοράς**

Τα ψυλοκομμένα υλικά θα επανέλθουν γρήγορα. Συνήθως είναι αρκετά 15-30 λεπτά. Τα κομμάτια λαχανικών που είναι μεγαλύτερα ή οι φέτες φρούτων, καθώς και τα κομμάτια κρέατος μπορούν να επανέλθουν για μια νύχτα εάν τοποθετηθούν σε νερό και στη συνέχεια αφεθούν στο ψυγείο.

Ένας άλλος τρόπος για επαναφορά - βάλτε τα υλικά σε βραστό νερό, στη συνέχεια αφαιρέστε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήστε την για 2-3 ώρες.

Τα ολόκληρα/ άκοπα/ φρούτα απαιτούν το περισσότερο χρόνο επαναφοράς. Είναι καλύτερο να τα αφήσετε σε νερό όλη τη νύχτα.

**Πρόσθετες συστάσεις επαναφοράς**

Μην χύνετε το υγρό που απομένει μετά την επαναφορά των προϊόντων, καθώς έχει υψηλή θρεπτική αξία. Σας συνιστούμε να παγώσετε αυτό το υγρό και στη συνέχεια να το χρησιμοποιήσετε σε σούπες, πίτες, κέικ ή κομπόστες.

Δεν είναι απαραίτητο να επαναφέρετε τα λαχανικά εάν πρόκειται να τα προσθέσετε στη σούπα. Απλώς προσθέστε τα στη σούπα μία ώρα πριν τη σερβίρετε. Δεν συνιστάται η προσθήκη μπαχαρικών, αλατιού, ζιμού σε κύβους ή υλικών με βάση την ντομάτα πριν τα λαχανικά επανέλθουν πλήρως ή μαγειρευτούν.

Τα αναφερόμενα υλικά επηρεάζουν αρνητικά τη διαδικασία επαναφοράς.

Ορισμένα υλικά επαναφέρονται πιο αργά από άλλα. Χρειάζεται περισσότερος χρόνος για την επαναφορά καρότων και πράσινων φασολιών από ό, τι για την επαναφορά πατατών και φρέσκου αρακά. Σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τον ακόλουθο κανόνα: όσο περισσότερο χρειάζεται για να στεγνώσει το προϊόν, τόσο περισσότερο θα χρειαστεί να επανέλθει.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται περισσότερο υγρό, γιατί διαφορετικά τα θρεπτικά συστατικά θα περάσουν στην περίσσεια νερού. Βάλτε τα αποξηραμένα υλικά σε ένα μπλκ και ρίξτε αρκετό νερό για να καλύψετε τα υλικά.

**ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ****Προεπεξεργασία**

Για να μην σκουραίνουν τα φρούτα, μπορείτε να τα βάλετε για δύο λεπτά σε διάλυμα λεμονιού, ανανά ή χυμού πορτοκαλιού ή σε διάλυμα ασκορβικού οξέος.

Ο φρεσκοτυμμένος ή εμφιαλωμένος χυμός λεμονιού, ανανά ή πορτοκαλιού ταιριάζουν ιδανικά για την προεπεξεργασία φρούτων λόγω της φυσικής γλυκιάς γεύσης του. Ο ανανάς και ο χυμός πορτοκαλιού μπορούν να χρησιμοποιηθούν αδιάλυτοι, ενώ ο χυμός λεμονιού πρέπει να αραιωθεί με νερό σε αναλογίες 1 μέρους χυμού λεμονιού έως 8 μερών νερού. Θα πρέπει να

έχουμε κατά νου ότι η γεύση του χυμού μπορεί να υπερτερεί της γεύσης του φρούτου και δεν βοηθά πάντα στη διατήρηση του φυσικού τους χρώματος. Δοκιμάστε διαφορετικούς χυμούς και αραιώστε τους σε διαφορετικές αναλογίες, έτσι ώστε να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα. Πειραματιστείτε με το χρόνο επεξεργασίας των φρούτων.

Ασκορβικό οξύ σε κρύσταλλα ή υλικά που περιέχουν ασκορβικό οξύ και υλικά κονσερβοποίησης μπορούν να αγοραστούν σε φαρμακείο ή κατάστημα που πωλεί υλικά για κονσερβοποίηση. Αραιώστε μια κουταλιά της σούπας ασκορβικό οξύ σε τέσσερα φλιτζάνια νερό και βάλτε τα υλικά στο προκύπτον διάλυμα για δύο λεπτά. Όπως και με τους χυμούς, πρέπει να έχουμε κατά νου ότι η γεύση του ασκορβικού οξέος μπορεί να υπερτερεί της γεύσης των φρούτων. Προσπαθήστε να το αραιώσετε σε διαφορετικές αναλογίες και πειραματιστείτε με το χρόνο επεξεργασίας του φρούτου για να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα.

### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΕΣΤΙΛΙ

Το πεστίλι ονομάζεται επίσης μαρμελάδα, πεστίλι, λωρίδες φρούτων κ.λπ. Πρόκειται για πουρέ φρούτων, αποξηραμένο με τη μορφή λεπτών λωρίδων ή άλλων σχημάτων.

Υλικά:

Δαμάσκηνα 500 g

Μέλι - 100 γρ

Κόψτε τα δαμάσκηνα με βγαλμένα κουκούτσια στη μέση. Ανακατέψτε τα δαμάσκηνα, κομμένα στα δύο, με μέλι σε μια κατσαρόλα και ανακατέψτε με ένα μπλέντερ μέχρι να γίνει λείο μείγμα. Τοποθετήστε με λαδωμένο χαρτί περγαμινής στο κάτω μέρος των δίσκων του αποξηρατή, κόβοντας μια τρύπα στη μέση και αφήνοντας τα ψηλά άκρα του χαρτιού περίπου 15 mm. Ρίξτε τον πουρέ φρούτων σε στρώση πάχους 3-5 mm και καλύψτε με το καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 50°C και ενεργοποιήστε τον αποξηρατή για 10-12 ώρες. Διαχωρίστε προσεκτικά το πεστίλι από το χαρτί περγαμινής, κόψτε και διαμορφώστε σε ρολά.

Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεται.

### ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ ΖΕΛΕ ΜΕ ΒΕΡΙΚΟΚΑ

Υλικά:

Βερίκοκα - 600 γρ

Ζάχαρη - 100 g

Νερό - 100 ml

Ζάχαρη βανίλιας - 1 g

Ζάχαρη άχνη

Αφαιρέστε τα κουκούτσια, πλύνετε τα βερίκοκα και κόψτε τα σε μικρούς κύβους. Ανακατέψτε τα ψιλοκομμένα βερίκοκα, τη ζάχαρη και το νερό σε μια κατσαρόλα. Σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά για 1 ώρα, ανακατεύοντας συνεχώς και στη συνέχεια αναδέψτε με ένα μπλέντερ. Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλιας και σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου πήξει και γίνει ένα λείο μείγμα. Τοποθετήστε λαδωμένο χαρτί περγαμινής στο κάτω μέρος των δίσκων του αποξηρατή. Ρίξτε τον πουρέ βερίκοκων σε στρώση πάχους 1-1,2 cm και καλύψτε με το καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 50°C και ενεργοποιήστε τον αποξηρατή για 4-6 ώρες. Τοποθετήστε στο ψυγείο για 3-4 ώρες και στη συνέχεια κόψτε σε κομμάτια και πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεται.

### ΜΠΑΡΑ ΑΠΟ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

Υλικά:

Αποξηραμένα βερίκοκα - 150 g

Αποξηραμένα δαμάσκηνα - 150 γρ

Κουκουάρια - 50 g

Καρόδια - 50 γρ

Πλύνετε τα αποξηραμένα φρούτα, στεγνώστε τα με χαρτί κουζίνας και ψιλοκόψτε τα με μπλέντερ. Τέλος, κοπανάστε τα καρόδια. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπλ. Διαμορφώστε το μείγμα σε μπάρες του προτιμώμενου μεγέθους σας. Τοποθετήστε ένα δίσκο υλικών στη βάση του αποξηραντή και τοποθετήστε τις μπάρες σε αυτό. Τοποθετήστε το καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 50 -70°C και ενεργοποιήστε τον αποξηραντή για 6-10 ώρες. Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεταιται.

## ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Τα αποξηραμένα λαχανικά μπορούν να προστεθούν σε σούπες, αχνιστά φαγητά, ψητά φαγητά και άλλα. Πριν από την προετοιμασία και την ξήρανση των λαχανικών, πρέπει να πλυθούν με κρύο νερό. Στη συνέχεια, τα υλικά πρέπει να καθαριστούν και, εάν είναι απαραίτητο, να κοπούν. Καθορίστε τον χρόνο στεγνώματος στον πίνακα στο τέλος τις οδηγίες.

Ο ατμός είναι ο καλύτερος τρόπος για την προεξεργασία λαχανικών. Τοποθετήστε ένα στρώμα κομμένων ή ψιλοκομμένων λαχανικών σε ένα σουρωτήρι ή στο σχάρα της συσκευής του ατμομάγειρα. Το στρώμα των λαχανικών μπορεί να έχει ύψος 2-3 cm. Τοποθετήστε το σουρωτήρι ή τη σχάρα στο ατμομάγειρα ή την κατσαρόλα, στην οποία εκ των προτέρων τοποθετήθηκε νερό και χρησιμοποιείται με καλή για βράσιμο σε ατμό. Το νερό δεν πρέπει να αγγίζει τα λαχανικά. Στο τέλος της επεξεργασίας, τα λαχανικά πρέπει να γίνουν μαλακά. Τα έτοιμα προετοιμασμένα λαχανικά απλώς στα τμήματα και αρχίστε την αποξήρανσή τους.

Συνιστάται τα φασολάκια, το κουνουπίδι, το μπρόκολο τα σπαράγγια, οι πατάτες και τα μπιζέλια να ζεματίζονται. Δεδομένου ότι αυτά τα λαχανικά χρησιμοποιούνται συχνά σε σούπες και αχνιστά φαγητά, το ζεμάτισμα θα βοηθήσει στη διατήρηση του φυσικού τους χρώματος. Τοποθετήστε τα λαχανικά σε μια κατσαρόλα με βραστό νερό για 3-5 λεπτά. Στη συνέχεια, ρίξτε το νερό και αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από τα λαχανικά. Στη συνέχεια, διανείμετε τα λαχανικά στα τμήματα του αποξηραντή. Δώστε προσοχή σ'αυτό ότι αν και το ζεμάτισμα των υλικών χρειάζεται λιγότερο χρόνο από τον ατμό, πολλά θρεπτικά συστατικά χάνονται κατά τη διάρκεια του ζεματίσματος. Δεν συνιστάται να ζεματίζονται ψιλοκομμένα λαχανικά που μπορούν να παραβράσουν κατά τη διάρκεια του ζεματίσματος. Είναι καλύτερο να ζεματίζονται λαχανικά κομμένα σε φέτες. Μην βάζετε περισσότερα από ένα φλιτζάνι λαχανικά ανά λίτρο νερού. Μόλις βάλετε τα λαχανικά στο βραστό νερό, αρχίστε να μετράτε το χρόνο. Ο χρόνος ζεματίσματος είναι, για παράδειγμα, το ένα τρίτο έως το μισό του χρόνου που απαιτείται για επεξεργασία με ατμό.

### Τσιπς λαχανικών

Επιλέξτε λαχανικά όπως: αγγούρια, μελιτζάνες, κολοκύθια ή παστινάκι. Κόψτε σε λεπτές φέτες πάχους περίπου 3 mm, περάστε τα στον ατμό για 5 λεπτά. Στη συνέχεια, αλατίστε λίγο τις φέτες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αλάτι και μπαχαρικά για να πάρετε ένα πιο ενδιαφέρον άρωμα. Αποξηράνετε τα τσιπς μέχρι να γίνουν τραγανά. Τα τσιπ λαχανικών μπορούν να σερβιριστούν ξεχωριστά ή με κρέμα γάλακτος ή σάλτσα.

### Λαχανικά σε σκόνη.

Μπορείτε να φτιάξετε πουρέ λαχανικών, στη συνέχεια να τον αποξηράνετε, όπως για παράδειγμα πεστίλι, και, στη συνέχεια, να τον μετατρέψετε σε σκόνη, ώστε να μπορείτε αργότερα να το προσθέσετε σε χυμούς, σούπες, σάλτσες ή παιδικές τροφές. Αποξηράνετε τον πουρέ λαχανικών μέχρι να γίνει πολύ τραγανός και στη συνέχεια αλέστε τον αμέσως με ένα μπλέντερ. Κάθε φορά, αλέστε μια μικρή ποσότητα ξηρού πουρέ. Τα λαχανικά σε σκόνη πρέπει να φυλάσσονται σε ερμητικά κλειστά δοχεία, διαφορετικά μπορεί να σχηματιστούν κόκκοι στην έτοιμη σκόνη.

Εάν είναι απαραίτητο πριν την αποξήρανση ζεματίστε ή επεξεργαστείτε στον ατμό τα λαχανικά.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτό το είδος σκόνης, λάβετε υπόψη ότι είναι πολύ συμπυκνωμένο, επομένως θα πρέπει να προστίθεται στα φαγητά σε μικρές ποσότητες, έως ότου το πιάτο πάρει την επιθυμητή γεύση και άρωμα.

**ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΚΡΕΑΤΟΣ**

Προετοιμασία κρέατος και κρέατος κυνηγιού για αποξήρανση

Για αποτελεσματική αποξήρανση επιλέξτε άπαχα κρέατα χωρίς λίπος.

Πριν από την αποξήρανση, το κρέας πρέπει να μαρινάρεται για να του προσδώσει μια επιπλέον γεύση και να το κάνει πιο τρυφερό. Η μαρινάδα πρέπει να περιέχει αλάτι, το οποίο βοηθά στην εξαγωγή της υπερβολικής υγρασίας από το κρέας και έτσι αυξάνει τη διάρκεια ζωής του.

Η μαρινάδα δεν πρέπει να περιέχει καφέ ή οποιοδήποτε φυτικό λάδι. Στις περισσότερες περιπτώσεις, η μαρινάδα περιλαμβάνει λίγο οξύ (για παράδειγμα, σάλτσα ντομάτας ή ζύδι), καθώς το οξύ καταστρέφει τις ίνες του κρέατος και το κάνει πιο τρυφερό.

Για να γίνουν πολύ λεπτά κομμάτια, συνιστάται η κοπή μερικώς κατεψυγμένου κρέατος.

Αν ξεραίνεται κρέας ή κρέας κυνηγιού για να τα χρησιμοποιήσετε, τότε σε βρασμένα πιάτα, σούπες και άλλα δάπεδο, φροντίστε να το μαγειρέψετε πριν από τη διαδικασία αποξήρανσης. Κόψτε το έτοιμο κρέας σε μικρούς κύβους και τοποθετήστε τα στο τμήμα της συσκευής. Ξηραίνεται μέχρι να εξατμιστεί όλη η υγρασία - μπορεί να χρειαστούν 2 έως 8 ώρες. Όταν είναι απαραίτητο να προσθέσετε αποξηραμένο κρέας στο πιάτο, επαναφερέτε το πρώτα βάζοντάς το σε νερό ή ζωμό για μισή ή περισσότερες ώρες. Το κρέας πρέπει να γίνει τρυφερό και να έχει το ίδιο μέγεθος όπως ήταν πριν από το στέγνωμα. Το βόειο κρέας για ξήρανση πρέπει να επιλέγεται πιο άπαχο. Είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε λωρίδες, το πλάι, από το κρέας από το λαιμό, το πάνω μέρος του σώματος ή τα πλευρά.

**Προετοιμασία πουλερικών για ξήρανση**

Πριν από την αποξήρανση του κρέατος πουλερικών, αυτό πρέπει να βράσει. Συνιστάται αυτό να γίνει στον ατμό ή να το τηγανίσετε.

**Προετοιμασία ψαριών για ξήρανση**

Πριν από την ξήρανση, συνιστάται να το βράσετε στον ατμό ή να το ψήσετε στο φούρνο (ψήστε για 20 λεπτά σε θερμοκρασία 200°C ή μέχρι να μαγειρευτεί πλήρως).

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ**

Αρχικά, είναι σημαντικό να κόψετε καλά το κρέας. Αφαιρέστε όλο το λίπος και όλους τους συνδετικούς ιστούς. Το λίπος καθιστά δύσκολη τη διαδικασία ξήρανσης και ο συνδετικός ιστός κάνει το κρέας πολύ βαρύ για μάζημα.

Για να γίνει ευκολότερο να κόψετε το κρέας, βάλτε το κομμάτι στην κατάψυξη για περίπου 30 λεπτά, ώστε να μπορεί να παγώσει μερικώς. Στη συνέχεια, γυρίστε το στην άλλη πλευρά και καταψύξτε για άλλα 15 λεπτά. Κόψτε το κρέας κατά μήκος των ινών σε λωρίδες πάχους 3 mm.

Μαρινάρετε τις λωρίδες κρέατος για τουλάχιστον 3 ώρες ή μια νύχτα. Αυτό θα προσδώσει στο κρέας μια μοναδική γεύση και ταυτόχρονα θα κάνει το κρέας πιο τρυφερό. Αυξήστε το χρόνο μαριναρίσματος έτσι ώστε το κρέας να πάρει πιο δυνατό άρωμα. Το κρέας μπορεί να αρωματιστεί με αλάτι, πιπέρι, σκόρδο ή κρεμμύδι σε σκόνη ή άλλα μπαχαρικά κατά την προτίμησή σας. Καθώς το άρωμα και η γεύση συμπυκνώνονται ως αποτέλεσμα της ξήρανσης, μην προσθέτετε πάρα πολύ αλάτι και άλλα μπαχαρικά. Μπορείτε να βρείτε πολλές συνταγές για το μαγείρεμα αποξηραμένου κρέατος - δοκιμάστε - διαφορετικές για να επιλέξετε την πιο κατάλληλη για εσάς.

**Η απλή μαρινάδα αποτελείται από τα ακόλουθα συστατικά:**

1/2 φλιτζάνι σάλτσα σόγιας 1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένη

2 κουταλιές της σούπας μαύρη ζάχαρη

2 κουταλιές της σούπας κέτσαπ

1/2 φλιτζάνι σάλτσα Worcestershire

από 1 έως 1 και 3/4 κουταλάκια του γλυκού αλάτι.

1/2 κουταλάκι του γλυκού σκόνη κρεμμυδιού

1/2 κουταλάκι του γλυκού αλεσμένο πιπέρι

Όλα τα συστατικά πρέπει να αναμιχθούν καλά. Ρίξτε τη μαρινάδα και τοποθετήστε τις λωρίδες κρέατος σε χαρτί περγαμινής. Στη συνέχεια, τακτοποιήστε τις λωρίδες στα τμήματα. Αποξηράνετε το κρέας μέχρι οι λωρίδες να αποξηρανθούν αρκετά, συνήθως χρειάζονται 2 έως 8 ώρες.

### ΣΥΝΤΑΓΕΣ

#### **ΒΟΔΙΝΟ ΚΡΕΑΣ**

Υλικά:

Βοδινό κρέας 500 g

Σάλτσα σόγιας 100 ml

Πικάντικη σάλτσα ντομάτας - 20 g

Μπαχαρικά

Ξεπλύνετε το κρέας. Κόψτε όλο το ορατό λίπος από το κρέας. Κόψτε σε λωρίδες πάχους 0,5 cm. Ανακατέψτε όλα τα άλλα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τις λωρίδες με το μείγμα. Καλύψτε και αφήστε στο ψυγείο για 6-8 ώρες ή όλη τη νύχτα. Στη συνέχεια, στραγγίστε όλη την υπερβολική μαρινάδα. Τοποθετήστε τις λωρίδες βοείου κρέατος σε κάθε δίσκο υλικών και καλύψτε με το καπάκι του αποξηραντή. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 70°C και ενεργοποιήστε τον αποξηραντή για 6-10 ώρες. Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεται.

#### **ΚΡΕΑΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ**

Υλικά:

Φιλέτο γαλοπούλας - 500 γρ

Σκόρδο - 30 g

Κονιάκ - 50 ml

Αλάτι - 30g

Ζάχαρη - 20 g

Πάπρικα

Ξεπλύνετε την γαλοπούλα. Στεγνώστε με χαρτί κουζίνας και κόψτε σε λωρίδες πάχους 0,5 cm. Ψιλοκόψτε το σκόρδο. Ανακατέψτε όλα τα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τις λωρίδες γαλοπούλας με το μείγμα. Καλύψτε και αφήστε στο ψυγείο για 4-8 ώρες. Στη συνέχεια, στραγγίστε όλη την υπερβολική μαρινάδα. Τοποθετήστε τις λωρίδες γαλοπούλας σε κάθε δίσκο υλικών στον αποξηραντή και κλείστε το καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 70°C και ενεργοποιήστε τον αποξηραντή για 6-10 ώρες. Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεται.

#### **ΨΑΡΙ**

Υλικά:

Φιλέτο βακαλάου - 500 g

Χυμός λεμονιού - 50 ml

Αλάτι - 50 g

Αλεσμένο μαύρο πιπέρι

Ξεπλύνετε το ψάρι. Στεγνώστε με χαρτί κουζίνας και κόψτε σε λωρίδες πάχους 0,5 cm. Ανακατέψτε όλα τα άλλα υλικά σε ένα μπολ και ανακατέψτε τις λωρίδες με το μείγμα. Καλύψτε και αφήστε στο ψυγείο για 4-8 ώρες. Στη συνέχεια, στραγγίστε όλη την υπερβολική μαρινάδα. Τοποθετήστε τις λωρίδες γαλοπούλας σε κάθε δίσκο υλικών στον αποξηραντή και κλείστε το καπάκι. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 70°C και ενεργοποιήστε τον αποξηραντή για 6-10 ώρες. Χρησιμοποιήστε όσους δίσκους χρειάζεται.

### ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### **Ξήρανση λουλουδιών**

Τα λουλούδια για αποξήρανση πρέπει να συλλέγονται αφού στεγνώσει ο πρωινός δρόσος και πριν πέσει ο βραδινός. Μόλις

τα λουλούδια συλλεχθούν, πρέπει να αποξηρανθούν το συντομότερο δυνατό. Αφαιρέστε όλα τα κατεστραμμένα φύλλα. Τακτοποιήστε τα λουλούδια στα τμήματα έτσι ώστε να μην αγγίζονται το ένα με το άλλο. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από το μέγεθος και το είδος των λουλουδιών. Συνήθως για αυτό χρειάζονται 2 έως 36 ώρες.

### **Αποξήρανση βοτάνων**

Πλύνετε τα φυτά και ανακινήστε τα για να αφαιρέσετε το νερό. Αφαιρέστε τα φθαρμένα ή αποχρωματισμένα φύλλα. Τακτοποιήστε τα ελεύθερα στα τμήματα. Αποξηράνετε τα φυτά μαζί με τους βλαστούς και όταν ολοκληρωθεί η ξήρανση, αφαιρέστε τους βλαστούς. Ο χρόνος αποξήρανσης εξαρτάται από το μέγεθος και το είδος των φυτών. Συνήθως για αυτό χρειάζονται 2 έως 6 ώρες.

### **Ξήρανση καρυδιών και ξηρών καρπών**

Ξεφλουδίστε τα καρύδια ή τους ξηρούς καρπούς και πλύνετε τα με ζεστό νερό. Βάλτε τα στο τμήμα σε ένα στρώμα. Μετά την ξήρανση, αφήστε τα να κρυώσουν. Τα καρύδια περιέχουν μεγάλη ποσότητα λίπους, γι' αυτό συνιστάται να καταψύχονται έτσι ώστε η γεύση τους να μην είναι πικρή. Όταν χρειάζεστε τέτοια καρύδια, απλώς θερμάνετε τα σε θερμοκρασία δωματίου. Ο χρόνος αποξήρανσης διαρκεί από 16 έως 26 ώρες.

## **ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΠΟΥ ΥΠΕΣΤΗ ΖΥΜΩΣΗ (ΓΙΑΟΥΡΤΙ, ΞΙΝΟΚΡΕΜΑ, Κ.ΛΠ.)**

Υλικά:

Γάλα, ξινόκρεμα, ψημένο γάλα - 1 λίτρο

Μαγιά για γιαούρτι - 1 φακελάκι

Ανακατέψτε τα υλικά σε καθαρό μπολ, ακολουθώντας τις αναλογίες που αναφέρονται στις οδηγίες στο πακέτο μαγιάς γιαουρτιού. Ανακατέψτε και ρίξτε το μείγμα σε μολάκια. Τοποθετήστε ένα δίσκο υλικών στη βάση του αποξηραντή και τακτοποιήστε τα μπολ σε αυτό. Καλύψτε με καπάκι και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 40°C. Ενεργοποιήστε ο αποξηραντής για 6-12 ώρες, ανάλογα με τις οδηγίες του κατασκευαστή της μαγιάς γιαουρτιού. Τοποθετείτε στο ψυγείο για 3 ώρες.

## **ΦΟΥΣΚΩΜΑ ΖΥΜΗΣ**

Ετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με τη συνταγή σας και τοποθετήστε τη σε μια μεγάλη κατσαρόλα. Για φούσκωμα, συνιστάται να χρησιμοποιείτε εμαγιέ και ατσάλινη κατσαρόλα. Τοποθετήστε ένα δίσκο υλικών στη βάση του αποξηραντή και τοποθετήστε την κατσαρόλα με τη ζύμη. Καλύψτε με καπάκι και ορίστε τη θερμοκρασία στους 40°C. Ο κατά προσέγγιση χρόνος φουσκώματος είναι 1 ώρα. Ζυμώστε τη ζύμη και επαναλάβετε τη διαδικασία φουσκώματος αν είναι απαραίτητο.

## **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΓΙΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΥΛΙΚΑ**

Υλικό	Συνιστώμενη θερμοκρασία, °C (βαθμοί Κελσίου)
Φυλλώδη λαχανικά, πράσινα	45-50
Ψωμί	55-70
Λαχανικά	50-60
Φρούτα	55-65
Λουλούδια	35-40

## ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Λαχανικά			
Λαχανικά	Προετοιμασία	Ιδιότητες αποξηραμένων λαχανικών	Διάρκεια αποξηράνσης (ώρες)
Αγκινάρα	Κόψτε σε λωρίδες πάχους 8 mm, λεύκανση για 10 λεπτά	Τραγανά	5-13
Σπαράγγι	Κόψτε σε λωρίδες πάχους 2,5 εκ.	Τραγανά	6-14
Φασολάκια	Κόψτε και ζεματίστε μέχρι να γίνουν ημιδιαφανές	Τραγανά	8-26
Παντζάρι	Βράστε, αφήστε να κρυσώσει, ξεφλουδίστε και κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια.	Τραγανά	8-26
Λαχανάκια Βρυξελλών	Κόψτε τα κοτσάνια στη μέση	Τραγανά	8-30
Μπρόκολο	Καθαρίστε και ψιλοκόψτε, στη συνέχεια βράστε σε ατμό για 3-5 λεπτά	Τραγανά	6-20
Λάχανο	Καθαρίστε, αφαιρέστε το κοτσάνι, κόψτε σε λωρίδες πάχους 8 mm.	Σκληρά	6-14
Καρότα	Ζεματίστε, μέχρι να μαλακώσουν, τρίψτε ή κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια.	Σκληρά	6-12
Κουνουπίδι	Ζεματίστε, μέχρι να μαλακώσει	Σκληρά	6-20

Σέλινο	Κόψτε σε κομμάτια πάχους 8 mm	Τραγανά	6-14
Κρεμμυδάκια / φρέσκα /	Ψιλοκόψτε	Τραγανά	6-10
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε, και κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια με πάχους 12 mm.	Σκληρά	6-18



Μελιτζάνα / κολοκύθα	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε κομμάτια με πάχους 8-12 mm	Τραγανά	6-18
Σκόρδο	Καθαρίστε και κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια	Τραγανά	6-16
Καυτερές πιπεριές	Δεν χρειάζεται να κοπεί	Σκληρά	6-14
Μανιτάρια	Κόψτε τα μεγάλα και τα μικρά μπορούν να αποξηρανθούν ολόκληρα	Σκληρά	6-14
Κρεμμύδι	Κόψτε σε λεπτές ροδέλες ή ψηλοκόψτε	Τραγανά	8-14
Φρέσκος αρακάς	Βγάλτε από τον λοβό τους σπόρους και ζεματίστε για 3-5 λεπτά	Τραγανά	8-14
Πιπεριές	Καθαρίστε τον πυρήνα και κόψτε σε λωρίδες ή ροδέλες πάχους 8 mm.	Τραγανά	4-14
Πατάτες	Κόψτε, ζεματίστε για 8-10 λεπτά	Τραγανά	6-18
Ραβέντι	Καθαρίστε και κόψτε σε τεμάχια με πάχους -12 mm	Αποξηραμένα	8-36
Σπανάκι	Ζεματίστε, μέχρι να μαλακώσει	Τραγανός	6-16
Ντομάτα	Ξεφλουδίστε, κόψτε σε κύβους ή φέτες	Σκληρά	8-24
Πράσινα ή κίτρινα κολοκυθάκια	Κόψτε σε κομμάτια πάχους 8 mm	Τραγανά	6-18

Φρούτα			
Φρούτα	Προετοιμασία	Ιδιότητες αποξηραμένων φρούτων	Διάρκεια αποξήρανσης, ώρες
Μήλα	Καθαρίστε, αφαιρέστε τον πυρήνα και μετά κόψτε σε κομμάτια ή φέτες	Μαλακά	5-6

Βερίκοκο	Αφαιρέστε τη φλούδα, χωρίστε στη μέση ή κόψτε	Μαλακά	13-28
Μπανάνα	Καθαρίστε και κόψτε σε κομμάτια πάχους 3-4 mm	Τραγανά	8-38
Φράουλες	Η καλλιεργήσιμη φράουλα στη μέση, τα άλλα είδη φραουλών αποξηράνετε ολόκληρες.	Αποξηραμένα	8-26
Βύσσινα	Αφαιρέστε τη φλούδα (μπορείτε να το κάνετε αυτό στη μέση της ξήρανσης)	Μαλακά	8-34
Κόκκινα μύρτιλλα	Δεν χρειάζεται κόψιμο	Μαλακά	6-26
Χουρμάδες	Αφαιρέστε το κουκούτσι και κόψτε	Σκληρά	6-26
Σύκα	Κόψτε σε κομμάτια	Σκληρά	6-26
Σταφύλια	Δεν χρειάζεται κόψιμο	Μαλακά	8-72
Νεκταρίνια	Κόψτε στη μέση, αποξηράνετε με τη φλούδα προς τα κάτω, αφαιρέστε τη φλούδα στη μέση της αποξήρανσης	Μαλακά	8-26
Φλούδα πορτοκαλιού	Κόψτε σε μεγάλες λωρίδες	Τραγανά	8-16
Ροδάκινο	Χωρίστε στη μέση, βγάλτε το κουκούτσι, αφαιρέστε τη φλούδα στη μέση της αποξήρανσης	Μαλακά	10-34
Φρέσκος ανανάς	Καθαρίστε από την φλούδα και κόψτε σε τεμάχια ή κύβους.	Σκληρά	6-36
Ανανάς κονσέρβας	Ρίξτε το νερό και αποξηράνετε	Μαλακά	6-36
Αχλάδι	Καθαρίστε και κόψτε σε φέτες ή κομμάτια	Μαλακά	8-30
Άλλα υλικά			
Υλικά	Προετοιμασία	Ιδιότητες αποξηραμένων υλικών	Διάρκεια της αποξήρανσης, ώρες

Κρέας	Μαρινάρετε (βλ. Ενότητα «Συστάσεις αποξήρανσης κρέατος, πουλερικών, ψαριών» και «Προετοιμασία αποξηραμένου κρέατος»)	Ξηρά, χωρίς υγρασία	2-8
Πουλερικά / κρέας πουλερικών /	Κόψτε σε κομμάτια και ψήστε ή ετοιμάστε στον ατμό	Ξηρά, χωρίς υγρασία	2-8
Ψάρι	Κόψτε σε κομμάτια και ψήστε ή ετοιμάστε στον ατμό	Ξηρά, χωρίς υγρασία	2-8
Βανίλια	Πλύνετε τους λοβούς και αφαιρέστε τα ξηρά φύλλα, μοιράστε ομοιόμορφα στο κάτω μέρος του τμήματος	Ξηρά, χωρίς υγρασία	2-6
Ψωμί	Κόψτε σε κομματάκια, βγάλτε την κόρα	Τραγανά	2
Καρύδια	Καθαρίστε από το κέλυφος, πλύνετε με ζεστό νερό	Τραγανά	18-26

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:**

Ο χρόνος και ο τρόπος παρασκευής των λαχανικών και των φρούτων που αναφέρονται στον πίνακα είναι κατά προσέγγιση.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα. Πλύνετε το καπάκι και τα τμήματα με ζεστό σαπουνόνερο και μετά σκουπίστε με στεγνό καθαρό πανί.

Σκουπίστε τη βάση της συσκευής με ένα μαλακό υγρό πανί.

Μην χρησιμοποιείτε σκληρά σφουγγάρια καθαρισμού, λειαντικά ή επιθετικά καθαριστικά για να μην υποστεί βλάβη η επιφάνεια.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Για να προστατευτείτε από την ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο και το φις στο νερό ή άλλα υγρά. Η συσκευή και τα μέρη της ΔΕΝ είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.

**ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΩΝ ΕΝΔΕΧΟΜΕΝΩΝ ΒΛΑΒΩΝ**

Σε περίπτωση δυσλειτουργιών, χρησιμοποιήστε τις συστάσεις που δίνονται στο συνημμένο πίνακα.

Βλάβες	Πιθανές αιτίες	Τρόποι επίλυσης
Ο αποξηραντής τροφίμων δε θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ότι το φις έχει τοποθετηθεί καλά. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι σε λειτουργία.
Ο αποξηραντής τροφίμων δε θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί.	Διακοπή του καλωδίου μέσα στη συσκευή.	Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.
Ο αποξηραντής τροφίμων θερμαίνεται. Ο ανεμιστήρας δε λειτουργεί.	Το μοτέρ έχει σταματήσει ή ο ανεμιστήρας είναι μπλοκαρισμένος.	<p>Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το κουμπί και από το ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <p>1. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ξένα αντικείμενα που εμποδίζουν την κίνηση των πτερυγίων του ανεμιστήρα (μπορεί να έχουν πέσει κομμάτια αποξηραμένων προϊόντων). Γυρίστε τη βάση της συσκευής και ανακινήστε την για να πέσουν τα περιττά αντικείμενα. Εάν ο ανεμιστήρας δεν λειτουργεί ξανά, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</p> <p>2. Εάν εισέλθει νερό μέσα στο σώμα, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και μεταφέρετέ την σε κέντρο σέρβις.</p>
Η αποξήρανση γίνεται πολύ αργά.	<p>1. Τα τμήματα της συσκευής είναι γεμάτα.</p> <p>2. Ο ανεμιστήρας είναι μπλοκαρισμένος ή περιστρέφεται πολύ αργά.</p> <p>3. Λόγω λανθασμένων τοποθετημένων ή παραμορφωμένων τμημάτων, παρουσιάζεται διαρροή αέρα.</p>	<p>1. Ο αέρας πρέπει να κυκλοφορεί ελεύθερα μεταξύ των τμημάτων της συσκευής. Βάλτε λιγότερα υλικά στις ενότητες και διανείμετέ τα σωστά.</p> <p>2. Βεβαιωθείτε ότι κανένα ξένο αντικείμενο δεν εμποδίζει την κίνηση των πτερυγίων του ανεμιστήρα (είναι πολύ πιθανό να έχουν πέσει εκεί κομμάτια αποξηραμένων προϊόντων). Γυρίστε τη βάση της συσκευής προς τα πάνω και ανακινήστε την για να μπορεί να πέσουν τα περιττά αντικείμενα. Εάν, όπως και πριν, ο ανεμιστήρας εξακολουθεί να δυσλειτουργεί, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</p> <p>3. Εισαγάγετε τις ενότητες σωστά. Εάν κάποια από τις ενότητες παραμορφωθεί, αντικαταστήστε τις.</p>

<p>Τα υλικά αποξηραίνουν μη ομοιόμορφα.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Τα κομμάτια διαφέρουν σε πάχος. Τα φρούτα διαφέρουν ως προς τον βαθμό ωριμότητας.</li> <li>2. Οι δίσκοι δεν αλλάζουν τις θέσεις τους.</li> <li>3. Τα τμήματα της συσκευής γέμισαν υπερβολικά.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα κομμάτια έχουν το ίδιο μέγεθος.</li> <li>2. Κατά τη διαδικασία αποξήρανσης, αλλάξτε τις θέσεις των τμημάτων μία ή δύο φορές.</li> <li>3. Βεβαιωθείτε ότι τα προϊόντα δεν εμποδίζουν την κυκλοφορία του αέρα στη συσκευή.</li> </ol>
<p>Υπερθέρμανση ή ανεπαρκής θέρμανση.</p>	<p>Προβλήματα κατά τη λειτουργία του ρυθμιστή θερμοκρασίας.</p>	<p>Στο κάτω τμήμα, η θερμοκρασία πρέπει να είναι από 40 έως 75 ° C. Εάν η θερμοκρασία διαφέρει σημαντικά, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</p>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Στον ανεμιστήρα έχουν εισέλθει ξένα αντικείμενα.</li> <li>2. Τα γρανάζια του μοτέρ είναι φθαρμένα.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βεβαιωθείτε ότι τα ξένα αντικείμενα δεν εμποδίζουν την κίνηση των πτερυγίων του ανεμιστήρα (είναι πολύ πιθανό να έχουν πέσει εκεί κομμάτια αποξηραμένων προϊόντων). Γυρίστε τη βάση της συσκευής προς τα πάνω και ανακινήστε την για να μπορεί να πέσουν τα περριτά αντικείμενα. Εάν ο ανεμιστήρας συνεχίζει να μην λειτουργεί καλά, επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</li> <li>2. Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</li> </ol>
<p>Ο αποξηραντής τροφίμων λειτουργεί, αλλά η ένδειξη ισχύος δεν ανάβει.</p>	<p>Η ένδειξη ισχύος δε λειτουργεί.</p>	<p>Επικοινωνήστε με το κέντρο σέρβις του κατασκευαστή.</p>

Εάν δεν πετύχατε να διορθώσετε μόνοι σας το σφάλμα, μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Πηγαίνετε τη στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή. Λάβετε υπόψη ότι αρκεί να πάτε τη βάση της συσκευής - δεν χρειάζεται να μεταφέρετε όλες τις ενότητες.

#### ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση τροφοδοσίας: ~230 V, 50 Hz

Ισχύς 500 W

Αριθμός τμημάτων: 5

Ύψος τμημάτων: 25 έως 34 mm

Μέγιστος επιτρεπόμενος χρόνος αποξήρανσης: 72 ώρες

Ρύθμιση θερμοκρασίας: από 35°C έως 70 °C

Διαφορά θερμοκρασίας στα τμήματα:  $\pm 10$  βαθμούς

Ελάχιστη απόδοση αποξήρανσης: 80%

Κλάση προστασίας από ηλεκτροπληξία - II



### ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;  
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

### MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov Blvd., 1836, Sofia, Bulgaria  
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



**EN:** The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίните τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.



**RoHS**