BITEK
УКРАЇНА

БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

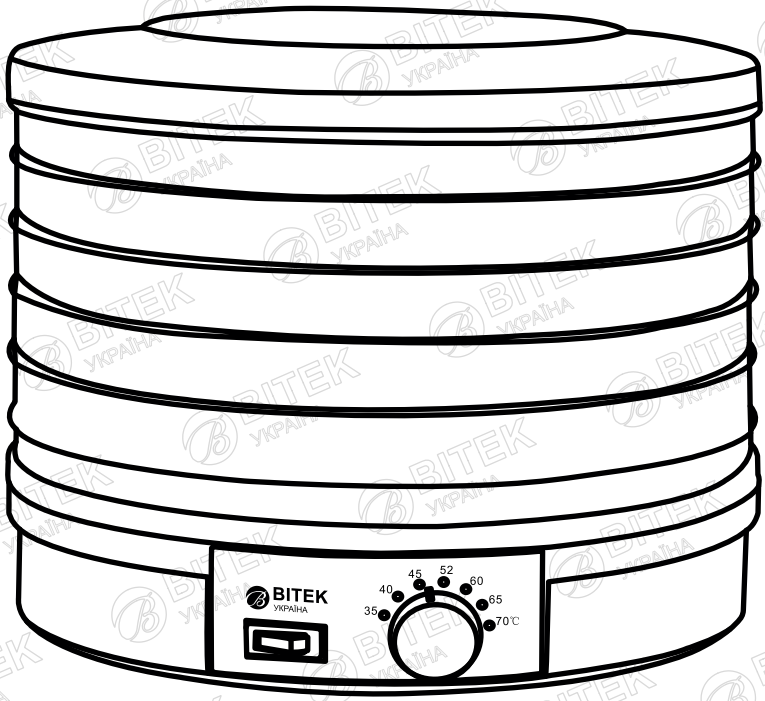
INSTRUCTION BOOKLET

ВСЕ ДЛЯ ДОМУ

Сушарка для овочів та фруктів

DRYED FRUIT MACHINE

BT-6800



Unique DESIGN

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час використання приладу необхідно підстилати термостійкий матеріал (керамічну плитку, товсту дошку тощо) або класти прилад на теплостійку поверхню, щоб уникнути можливого запалення.

- Не працюйте з приладом більше 40 годин. Після закінчення безперебійної роботи приладу протягом 40 годин вимкніть прилад (перемикач повинен бути в положенні «ВИМК.»), вимкніть прилад з розетки та дайте йому охолонути.
- Неправильне використання приладу може призвести до його пошкодження та травмування користувача.
- Використовуйте прилад лише за призначенням і завжди дотримуйтеся вказівок інструкції.
- Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується.
- Тримайте базу живлення подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхні вологі.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром, вилкою, після падіння або з іншими пошкодженнями. Якщо це сталося, зверніться до сервісного центру.
- Не дозволяйте електричному шнуру звисати з гострих країв і торкатися гарячих поверхонь.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом без нагляду.
- Перед чищенням приладу відключіть його від мережі.
- Ніколи не смикайте за шнур, щоб від'єднати його від розетки, натомість візьміть вилку та потягніть, щоб від'єднати.
- Використовуйте прилад тільки в побутових цілях. Він не призначений для комерційного використання.
- Не накривайте прилад.
- Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
- Ставте прилад тільки на рівну поверхню.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТИЦІ ТА ДИЧИНИ

Попередня підготовка м'яса є обов'язковою і необхідною для збереження здоров'я споживача. Для ефективної в'ялення використовуйте м'ясо без жиру. М'ясо перед в'ялення рекомендується маринувати, щоб зберегти його природний смак і зробити м'ясо більш м'яким. До розсолу треба додати сіль, це допоможе видалити воду з м'яса і краще його зберегти.

Стандартний розсіл:

- 1½ склянки соєвого соусу
- 1 зубчик часнику, дрібно нарізаний
- 2 великі ложки цукру
- 2 великі ложки кетчупу
- 1¼ десертних ложок солі
- 1½ десертної ложки цибульного порошку
- 1½ десертної ложки сушеного перцю

Всі інгредієнти слід ретельно перемішати

Птиця

Перед початком в'ялення, птицю необхідно попередньо підготувати.

Його краще відварити або посмажити.

Сушити приблизно 2–8 годин або поки волога не зникне.

Риба

Перед початком в'ялення її рекомендується відварити або запікати у духовці (запікати близько 20 хвилин при температурі 200°C або поки риба не стане розсипчастою).

Сушити приблизно 2–8 годин, поки волога не зникне.

М'ясо диких тварин

Підготуйте його, нарізати невеликими шматочками та покладіть у прилад приблизно на 2–8 години або до повного видалення вологи.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Сушка продуктів — ефективний спосіб їх консервації.

Тепле повітря фіксованої контрольованої температури вільно циркулює всередині приладу між верхньою та нижньою кришками, окремими регульованими знімними секціями та підставкою живлення. Тому продукти, які знаходяться на секціях приладу, висихають рівномірно і з мінімальними втратами корисних вітамінів. Тож фруктами, овочами та грибами, приготованими без використання шкідливих для здоров'я речовин, можна насолоджуватися цілий рік.

Також за допомогою цього приладу можна сушити квіти, лікарські рослини.

Перед першим використанням

- Розпакуйте прилад.
- Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри Вашого чайника, зазначені в таблиці технічних характеристик, відповідають характеристикам Вашої місцевої електромережі.
- Вимийте кришки та секції приладу. Секції промити в теплій воді з додаванням невеликої кількості миючих засобів для миття посуду. Очистіть основу живлення за допомогою вологої ганчірки (не опускайте її у воду і не мийте).

Використання

1. Укладіть підготовлені заздалегідь продукти в знімні секції. Секції для продуктів розташовувати таким чином, щоб між ними вільно циркулювало повітря (можливе регулювання висоти секцій). Тому не варто накладати занадто багато продуктів на секції і накладати продукти один на одний. ПРИМІТКА: завжди спочатку починайте класти продукти в нижню секцію.
2. Встановіть секції на основу.
3. Одягніть верхню кришку на прилад. Під час сушіння верхня кришка завжди повинна бути на приладі.
4. Вставте вилку в розетку та увімкніть прилад, поставивши перемикач у положення «УВІМК.» — індикатор загориться червоним.
   Встановіть температуру дегідратора.

Поради щодо температурного режиму:

- Трави 35–40°C
- Зелень 40°C
- Хліб 40–45°C
- Йогурт 45°C
- Овочі 50–55°C
- Фрукти 55–60°C
- М'ясо, Риба 65–70°C

ПРИМІТКА: сушити продукти відповідно до вказівок цієї інструкції.

5. Після закінчення використання приладу вимкніть його, поставивши перемикач у положення «ВИМК.». Дайте виробам охолонути. Помістіть висушені продукти в контейнер/пакет для зберігання харчових продуктів і поставте в морозилку.
6. Від'єднайте прилад від мережі.

ПРИМІТКА: під час використання приладу рекомендується встановлювати на нього всі 5 секцій, незалежно від того, скільки секцій порожні.

Наприклад:

- Продукти знаходяться на першій верхній секції, інші 4 секції порожні. Переконайтеся, що верхня кришка знаходиться на приладі.
- Продукти знаходяться в перших 2 секціях, інші 3 секції порожні. Переконайтеся, що верхня кришка знаходиться на приладі.

ДОДАТКОВА ІНСТРУКЦІЯ

Вимийте продукти перед тим, як покласти їх у прилад. Не кладіть вологі продукти в прилад, витирайте його насухо.

УВАГА! Не ставте секції з продуктами, якщо в них є вода.

Відрізайте зіпсовані частини продуктів. Нарізати продукти так, щоб вони вільно розташовувалися між частинами.

Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматків, на які вони нарізані.

Ви можете змінити положення секцій, якщо не всі продукти на ній добре висохли. Верхні секції можна поставити вниз, ближче до силової основи, а нижні замість верхніх секцій. Деякі продукти можуть бути покриті його природним захисним шаром, тому тривалість сушіння може збільшитися. Щоб уникнути цього, краще прокип'ятити продукти протягом 1-2 хвилин, а потім опустити в холодну воду і просушити.

Необхідно знати: тривалість сушіння, вказана в інструкції, є приблизною.

Тривалість сушіння залежить від температури та вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматків тощо.

Сушіння фруктів:

- Промити фрукти.
- Вийняти кісточки і зрізати зіпсовані частини.
- Нарізати шматочками, які можна вільно розмістити між секціями.

- Фрукти можна полити натуральним соком лимона або яблучним соком, щоб вони не зів'яли.
- Якщо ви хочете, щоб ваші фрукти приємно пахли, можна додати корицю або кокосову стружку.

Сушіння овочів:

- Вимити овочі.
- Видалити кісточки і зрізати зіпсовані частини.
- Нарізати шматочками, які можна вільно розмістити між секціями.
- Овочі краще відварити приблизно 1-5 хвилин, потім опустити в холодну воду, а потім просушити.

Сушіння лікарських рослин:

- Рекомендується підсушувати щойно зірвані листя, паростки.
- Після сушіння лікарські рослини краще помістити в паперові пакети або скляні банки і поставити в темне прохолодне місце.

Зберігання висушенних фруктів:

- Ємності для зберігання висушених продуктів повинні бути чистими і сухими.
- Для кращого зберігання сухофруктів використовують скляну тару з металевими кришками, яку зберігати у сухому, темному місці, де температура повинна бути 5-20 градусів.
- Протягом першого тижня після сушіння краще перевірити, чи є в ємності вологість. Якщо так, це означає, що вироби висушені погано, і їх потрібно висушити ще раз.

УВАГА! Не кладіть гарячі і навіть теплі продукти в тару для подальшого зберігання.

Попередня підготовка фруктів

Попередня підготовка фруктів зберігає їх природний колір, смак і аромат.

Нижче наведено кілька корисних рекомендацій, як краще підготувати фрукти до сушіння:

- Візьміть ¼ склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви вибираєте, повинен відповідати фруктам, які ви готуєте. Наприклад, для приготування яблук слід взяти яблучний сік.
- Змішайте сік з 2 склянками води. Потім попередньо оброблені плоди (див. «Таблицю підготовки фруктів до сушіння») занурюють у підготовлену рідину на 2 години.

Попередня підготовка овочів

- Рекомендується відварювати стручкову квасолю, цвітну капусту, брокколі, спаржу та картоплю. Оскільки ці овочі часто готують до перших і других страв, вони зберігають свій природний колір. Як відварити: попередньо підготовлені овочі опустити в каструлю з киплячою водою приблизно на 3-5 хвилин. Потім вилийте воду і покладіть овочі в прилад.
- Якщо ви хочете додати лимонний присмак до зеленої квасолі, спаржі, тощо, просто помістіть її в лимонний сік приблизно на 2 хвилини.

ПРИМІТКА: рекомендації, описані вище, носять лише інформативний характер і їх необов'язково дотримуватися.

Таблиця 1. Підготовка фруктів до сушіння

Назва продукту	Підготовка	Стан після висихання	Тривалість сушіння
Абрикос	Нарізати і вийняти кістку	М'який	13–28
Апельсинова шкірка	Нарізати довгими смужками	Крихкий	8–16
Ананас (свіжий)	Очистити від шкірки і нарізати шматочками або квадратиками	Плотний	6–36
Ананас (консервований)	Злити сік і обсушити	М'який	6–36
Банан	Очистити і нарізати круглими шматочками	Хрусткі	8–38
Виноград	Не потрібно різати	М'який	8–38
Вишня	Кісточку виймати не потрібно (можна вийняти коли вишня напів висохла)	Плотний	8–26
Груша	Очистити і нарізати	М'який	8–30
Інжир	Нарізати	Плотний	6–26
Журавлина	Не потрібно різати	М'який	6–26
Персик	Розрізати на 2 частини, і вийняти кісточку, коли фрукт буде напів висохший	М'який	10–34
Фінік	Вийняти кісточку і нарізати	Плотний	6–26
Яблуко	Очистити від шкурки, вийняти серцевину, нарізати круглими шматочками або часточками	М'який	6–26

Таблиця 2. Підготовка овочів до сушіння

Назва продукту	Підготовка	Стан після висихання	Тривалість сушіння
Артишок	Нарізати смужками (товщина 3 мм)	Крихкий	5–13
Баклажан	Очистити і нарізати шматочками (товщина 6-12 мм)	Крихкий	6–18
Брокколі	Очистити від шкірки і нарізати. Варити на пару 3-5 хвилин	Крихкий	6–20
Гриби	Нарізати великі або висушити цілком дрібні гриби	Крихкий	6–14
Зелена квасоля	Нарізати і відварити до прозорості	Крихкий	8–26
Кабачок	Нарізати шматочками (товщина 6 мм)	Крихкий	6–18
Капуста	Очистити від поганих листів, вийняти серцевину і нарізати смужками (товщина 3 мм)	Плотний	6–14
Брюсельська капуста	Розрізати стебла на 2 частини	Хрусткі	8–30
Цвітна капуста	Варити, поки не стане м'якою	Плотний	6–16
Картопля	Нарізати і кип'ятити 8–10 хв	Хрусткі	8–30
Цибуля	Нарізати тонкими, круглими шматочками	Хрусткі	8–14
Морква	Варити, поки не стане м'якою. Подрібніти або нарізати круглими шматочками	Хрусткі	8–14

Таблиця 2. Підготовка овочів до сушіння (продовження)

Назва продукту	Підготовка	Стан після висихання	Тривалість сушіння
Огірок	Очистити і нарізати круглими шматочками (товщина 12 мм)	Плотний	6–18
Солодкий перець	Вийняти серцевину. Нарізати смужками або круглими шматочками (товщина 6 мм)	Хрусткі	4–14
Гострий перець	Не потрібно нарізати	Плотний	8–14
Петрушка	Розірвати на листочки	Хрусткі	2–10
Помідор	Очистити від шкірки і нарізати шматочками (товщина 3 мм)	Плотний	8–38
Ревінь	Очистити від шкурки і нарізати шматочками (товщина 3 мм)	Втрата вологості	8–38
Буряк	Зрізати коріння і бадилля, відварити, дати охолонути. Нарізати на круглі шматочки	Хрусткі	8–26
Селера	Нарізати шматочками (товщина 6 мм)	Хрусткі	6–14
Зелена цибуля	Подрібнити	Хрусткі	6–10
Спаржа	Нарізати шматочками (товщина 2,5 мм)	Хрусткі	6–14
Часник	Очистити і нарізати круглими шматочками	Хрусткі	6–16
Шпинат	Відварити, доки не потьмяніє	Хрусткі	6–16
Шампіньйони	Вибирайте гриби з капелюшками, які загинаються всередину. Нарізати шматочками або висушити цілком	Плотний і хрусткий	3–10

УВАГА: Час і способи попередньої обробки, які описані в наведених таблицях, лише ознайомлювальні. Особисті переваги клієнтів можуть відрізнятися від описаних у таблицях.

ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед чищенням перевірте, чи прилад від'єднано від мережі та охолонув.
- Очистіть корпус приладу за допомогою вологої губки, а потім витріть його насухо.
- Не використовуйте для чищення приладу металеві щітки, абразивні та жорсткі очисники, оскільки це може пошкодити поверхню.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	BT-6800
Потужність:	1200 Вт
Напруга:	220–240 В, ~ 50/60 Гц
Диапазон температур:	35°C–70°C