

GRÜNHLM

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ



СУШАРКА GFD4012

UKR

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- 1.Перевірте наявність пошкоджених деталей. Перед використанням дегідрататора переконайтеся, що всі частини працюють справно та виконують свої функції. Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено чи перетерто шнур живлення.
- 2.Щоб уникнути випадкового вмикання, перед підключенням дегідрататора переконайтеся, що вимикач перебуває в положенні «OFF» (Вимкнено).
- 3.**ЗАВЖДИ ВІД'ЄДНУЙТЕ** сушильну машину від мережі перед технічним обслуговуванням, заміною аксесуарів чи очищенням. Виймайте з розетки також тоді, коли прилад не використовується.
- 4.Тримайте дітей подалі. **НІКОЛИ** не залишайте дегідратор без нагляду під час роботи.
- 5.Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Діти не повинні бавитися з приладом. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду.
- 6.Виробник не несе відповідальності за неправильне використання приладу. Неналежне використання позбавляє гарантії.
- 7.Ремонт електричних частин має виконувати лише авторизований сервісний центр. Використовуйте тільки оригінальні деталі та аксесуари. Модифікація дегідрататора позбавляє гарантії. **НІКОЛИ** не відкривайте задню панель і не знімайте задню сітку.
- 8.Не тягніть за шнур, щоб вийняти його з розетки. Не рекомендується використовувати подовжувачі з цим приладом.
- 9.Переконайтеся, що дегідратор стоїть стабільно на рівній поверхні. Усі чотири ніжки мають надійно торкатися поверхні, щоб уникнути руху під час роботи.
- 10.**НЕ** використовуйте дегідратор на відкритому повітрі чи біля легкозаймистих матеріалів. Прилад призначений лише для використання в приміщенні.

11. Використовуйте у добре провітрюваному місці. Рекомендується встановлювати дегідратор у гаражі чи подібному приміщенні.
 12. Не блокуйте вентиляційні отвори на дверцятах чи задній частині приладу. Тримайте дегідратор на відстані щонайменше 30,5 см (12") від стін для належної циркуляції повітря.
 13. Не ставте дегідратор на легкозаймисті поверхні, такі як килим.
 14. Щоб запобігти ураженню електричним струмом: НЕ занурюйте дегідратор у воду чи інші рідини. Не використовуйте прилад мокрими руками чи босоніж. Не використовуйте біля проточної води.
 15. Від'єднайте від мережі перед очищенням. Уважно прочитайте всі інструкції щодо чищення перед початком.
 16. Після очищення переконайтеся, що дегідратор повністю сухий, перш ніж знову підключати його. Інакше можливе ураження струмом.
 17. Не використовуйте дегідратор на гарячій плиті чи всередині духовки. Не допускайте, щоб шнур звисав на гарячі поверхні.
 18. Обережно! Поверхня сушарки нагрівається під час роботи. Можливі серйозні опіки.
 19. Деякі частини приладу можуть мати гострі краї.
 20. НЕ використовуйте прилад у стані алкогольного чи наркотичного сп'яніння.
 21. Прилад призначений лише для побутового використання.
 22. Прилад призначений лише для побутового використання. Прилад не має вбудованих систем стабілізації напруги живлення, тому Виробник гарантує його нормальну роботу лише за умови під'єднання до електромережі зі стабільною напругою 220–240 В.
- Якщо напруга у вашій електромережі не відповідає цим вимогам, рекомендується використовувати засоби захисту, такі як реле напруги або стабілізатор напруги.
- Нехтування цією вимогою може призвести до некоректної роботи приладу, його виходу з ладу та відмови в гарантійному обслуговуванні.
- Під'єднання виробу до альтернативних джерел електричної енергії, які можуть створювати електромагнітні перешкоди та не мають відповідного захисту, може призвести до некоректної роботи виробу, особливо у приладах із сенсорним керуванням. У таких випадках некоректна робота приладу не вважається виробничим дефектом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	GFD4012
Номінальна потужність:	1000 Вт
Номінальна напруга:	220 - 240 В
Номінальна частота:	50 Гц
Діапазон температур:	20 - 90 °С
Ємність:	38,6л
Кількість лотків:	12 шт
Розмір полиці:	318х318мм
Відстань між полицями	30мм
Відстань між прутками полиць:	8х8мм
Матеріал полиць:	нерж. сталь
Матеріал сушарки:	нерж. сталь
Матеріал дверцят:	загартоване скло
Керування:	цифрове
Алюмінієва ручка дверцят:	так
Максимальний час таймеру:	24г
Шум:	45дБ
Розмір приладу:	350х465х483 мм
Розмір упаковки:	505х405х535 мм
Вага нетто:	13,63 кг
Вага брутто:	15,11 кг

Імпортёр - уповноважений представник: ПП «БУДПОСТАЧ».

Адреса: 02099, Україна, м.Київ, вул. Бориспільська, 9-Е, кім. 314. Претензії від споживачів приймає імпортер, тел. 0-800-200-222 сайт: budpostach.ua.

Виробник: Фошань Шунде Сінтрі І-Бізнес К.,ЛТД Адреса: Ван оф №803, Лінде Білдіп, №42, Венмін Ксі Роад, Ронгі, Шунде, Фошань, Китай, 528305

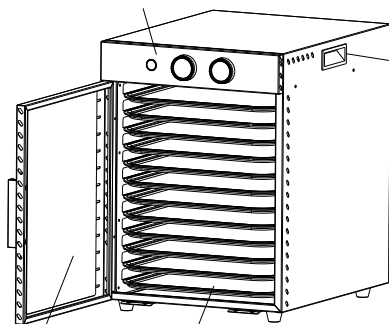
Не містить шкідливих для здоров'я речовин.

Для побутового використання.Термін служби 3 роки.

Гарантійний термін: 24 місяці.



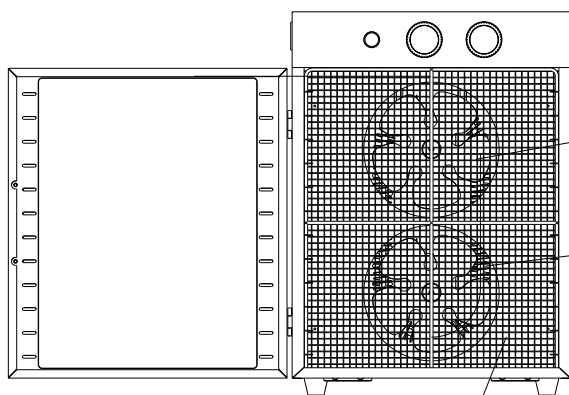
Панель керування



Підіймальна ручка

Скло

Лотки



Лопасті вентилятора

Нагрівальний
елемент

Захисна сітка

Інструкції з використання

1. Підготовка продуктів

Наріжте різні продукти скибочками або смужками (див. додані рецепти для приготування). Розкладіть підготовлені продукти на решітці та вставте решітку в сушарку.

2. Увімкнення та налаштування

Закрийте передні дверцята.

Під'єднайте прилад до електромережі.

Індикатор сенсорної кнопки живлення почне повільно блимати, що означає перехід у режим очікування.

Натисніть кнопку «Увімк./Вимк.» пальцем, щоб увійти в режим налаштування.

Поверніть ручку «Температура» за годинниковою стрілкою або проти неї, щоб установити потрібну температуру (20 –90).

Поверніть ручку «Час» за годинниковою стрілкою або проти неї, щоб задати необхідний час роботи (від 00:00 до 24:00).

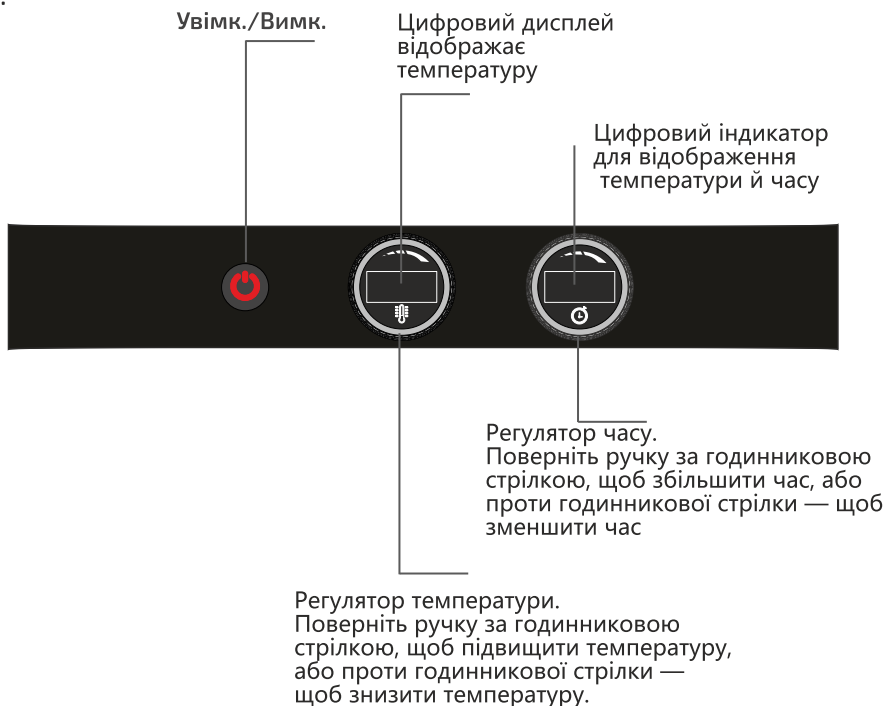
Приблизно через 5 секунд сушарка автоматично запустить програму згідно з обраними параметрами.

Завершення роботи

Після закінчення встановленого часу прилад автоматично зупиниться.

Для примусового вимкнення натисніть кнопку «Увімк./Вимк.».

Увага! Якщо прилад не використовується тривалий час, обов'язково вийміть вилку з розетки.



УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Наявність вологи в контейнері.

Причина: неповне висушування. Їжа була нарізана нерівномірно, тому висушування відбулося не повністю. Висушені продукти залишалися при кімнатній температурі занадто довго після охолодження, через що в них знову потрапила волога.

Запобігання: перевіряйте готовність продуктів перед тим, як виймати їх із сушарки. Нарізайте продукти рівномірно. Швидко охолоджуйте та упакуйте одразу після сушіння.

Пліснява на продуктах

Причина: неповне висушування. Продукти не були перевірені на вміст вологи протягом тижня. Контейнер для зберігання не герметичний. Температура зберігання занадто висока / у продуктах залишилася волога. Могло статися «ущільнення поверхні» — коли продукти сушилися при надто високій температурі, у результаті чого зовні вони висохли, а всередині залишилися вологими.

Запобігання: перевіряйте кілька шматочків продуктів на сухість; протягом першого тижня перевірте контейнер для зберігання на наявність вологи, за потреби — досушіть продукти. Використовуйте герметичні контейнери для зберігання. Зберігайте продукти у прохолодному місці з температурою не вище 21 °C (70 °F). Сушіть продукти при відповідній температурі, користуючись таблицею сушіння як орієнтиром.

Коричневі плями на овочах

Причина: використана занадто висока температура сушіння. Овочі пересушені.

Запобігання: сушіть продукти при відповідній температурі, користуючись таблицею сушіння як орієнтир. Часто перевіряйте готовність продуктів.

Продукти прилипають до решіток

Причина: продукти не переверталися під час сушіння.

Запобігання: через одну годину сушіння переверніть продукти за допомогою лопатки.

РЕЦЕПТИ МАРИНАДІВ ДЛЯ ДЖЕРКІ

Гавайський маринад

1,5 ч.л. солі

1,5 ч.л. меленого імбиру

1 ст.л. коричневого цукру

1/4 ч.л. перцю

1 зубчик часнику, розчавлений

1/4 склянки соєвого соусу

0,5 кг пісного м'яса, нарізаного смужками товщиною 0,3–0,6 см

Каджунський маринад

1/2 ч.л. часникового порошку

1/2 ч.л. чорного перцю

1,5 ч.л. сушеного чебрецю

1,5 ч.л. сушеного базиліку

1,5 ч.л. каєнського перцю

1 ч.л. білого перцю

0,5 кг пісного м'яса, нарізаного смужками товщиною 0,3–0,6 см

Гострий маринад

1/3 склянки теріякі соусу

2 ч.л. коричневого цукру

1 ч.л. меленого хрону

1 ч.л. солі

1/2 ч.л. чилі-порошку

1 ст.л. оливкової олії

1 ст.л. подрібненого часнику

1/4 ч.л. соусу Табаско

2 ч.л. очищеного та дрібно нарізаного халапеньо

0,5 кг пісного м'яса, нарізаного смужками товщиною 0,3–0,6 см

Бургундський маринад

2 склянки бургундського вина

1/2 склянки соєвого соусу

3 ст.л. патоки

1 ст.л. чорного перцю

0,5 кг пісного м'яса, нарізаного смужками товщиною 0,3–0,6 см

Індичий маринад

1/4 склянки соєвого соусу

1 ст.л. свіжого лимонного соку

1/4 ч.л. перцю

1/8 ч.л. імбиру

0,7 кг філе індички, нарізаного смужками товщиною 0,3–0,6 см

Оленячий маринад

1/3 склянки соєвого соусу

1 ст.л. коричневого цукру

1 ч.л. солі

1/2 ч.л. подрібненого часнику

1/2 ч.л. чорного перцю

0,5 кг оленини, нарізаної смужками товщиною 0,3–0,6 см

1/4 склянки ананасового соку

1/8 ч.л. кайєнського перцю

1/3 склянки томатного соку

2/5 ч.л. чорного перцю

1/2 ч.л. паприки

3 зубчики часнику, подрібнені

1/4 ч.л. часникового порошку

Інструкції з приготування та сушіння м'яса/птиці (джеркі)

У мисці змішайте всі інгредієнти маринаду, окрім м'яса або птиці.

Добре перемішайте. Викладіть один шар м'яса/птиці у скляну форму для запікання,

полийте кожен шар маринадом. Повторюйте шари, поки м'яса/птиці не буде 3–4

шари у формі. Щільно накрийте і маринуйте 6–12 годин у холодильнику або на ніч.

Час від часу перевертайте м'ясо, щоб воно рівномірно просочилося маринадом.

Чим довше м'ясо/птиця маринується, тим більше смаку воно поглине.

Вийміть м'ясо з маринаду, видаліть надлишок рідини. Розкладіть смужки м'яса рівномірно на решітках сушарки, залишаючи між ними приблизно 0,6 см простору.

Сушіть м'ясо при 145–150°F (63–66°C) протягом 4–7 годин або до повного висихання.

Примітки: Перед сушінням перевірте температуру сушарки за допомогою термометра. Мінімальна рекомендована температура для сушіння м'яса — 145°F (63°C).

Температури нижче не рекомендуються. Важливо: перед тим, як помістити м'ясо у сушарку, рекомендується попередньо нагріти його до 160°F (71°C). Це забезпечує знищення бактерій при вологому нагріванні. Після нагрівання до 160°F (70°C) підтримуйте постійну температуру сушарки 130–140°F (55–60°C) протягом всього процесу сушіння. При потребі видаляйте краплі жиру з поверхні м'яса паперовим рушником. Час сушіння може змінюватися залежно від: вологості повітря в кімнаті, температури м'яса на початку сушіння, кількості м'яса в сушарці, пісності м'яса та інших факторів.

Завжди охолоджуйте джеркі перед дегустацією.

ОЧИЩЕННЯ

Увага! Перед очищенням або обслуговуванням сушарки переконайтеся, що вона від'єднана від мережі, а вимикач живлення встановлено у положення «Вимкнено» (OFF).

Перед першим використанням та після кожного використання очищайте решітки та внутрішню частину корпусу.

Порядок очищення:

1. Встановіть вимикач живлення та регулятор часу у положення «OFF». Від'єднайте електричний шнур від розетки.

2. Дайте сушарці повністю охолонути перед очищенням.

3. Вийміть решітки з корпусу сушарки.

4. Протріть корпус сушарки (зсередини та зовні) вологою губкою або ганчіркою.

Увага! Краї можуть бути гострі. Не лейте воду на нагрівальний елемент (розташований за сіткою всередині задньої частини корпусу). Вода може пошкодити електричні компоненти та збільшити ризик ураження електричним струмом. Не занурюйте сушарку у воду!

5. Промийте решітки теплою мильною водою, сполосніть чистою водою та одразу висушіть.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Важливо! Дуже важливо контролювати сушарку під час роботи.

Ніколи не залишайте сушарку без нагляду. Перед використанням уважно прочитайте всі інструкції та попередження. Використовуйте пристрій у добре вентиляваному приміщенні. Не закривайте повітряні отвори ззаду або на дверцятах сушарки.

Порядок експлуатації:

1. Використовуйте сушарку на чистій та сухій поверхні.
 2. Підключіть сушарку до стандартної розетки, яка відповідає напрузі та частоті.
 3. Розмістіть сушарку як мінімум за 30,5 см (12") від стіни для забезпечення правильної циркуляції повітря.
 4. Не закривайте вентиляційні отвори ззаду та на дверцятах. Зніміть рамку сушарки та розмістіть продукти на решітках.
 5. Викладайте шматочки так, щоб вони не торкалися один одного. Не накладайте та не дозволяйте продуктам стикатися. Між продуктами повинно бути достатньо простору для циркуляції повітря.
 6. Видаліть надлишок води з продуктів (можна промокнути паперовим рушником). Занадто багато вологи може знизити температуру сушарки.
 7. Натисніть кнопку вмикач. Поверніть регулятор температури до бажаного значення. При необхідності відрегулюйте температуру. Рекомендується встановити в сушарці термометр, щоб контролювати температуру.
 8. Поверніть регулятор часу до бажаного часу сушіння.
 9. Розігрійте сушарку 5–10 хвилин, після чого помістіть решітки з продуктами в сушарку.
 10. Повісьте дверцята на верхню кромку корпусу сушарки та закріпіть їх. Переконайтеся, що сторони дверцят щільно прилягають до корпусу.
 11. Під час сушіння на поверхні деяких продуктів можуть утворюватися краплі води. Їх можна видалити за допомогою чистого рушника або паперових серветок.
- Використовуйте сушарку обережно — вона розігрівається!
- Примітка: Час сушіння може залежати від кількох факторів: відносної вологості повітря, температури повітря та товщини продуктів, температури та вмісту жиру в продуктах. Фактична температура сушарки базується на температурі навколишнього середовища 70°F (21°C). Якщо сушарку використовують при іншій температурі приміщення, температура, вказана на регуляторі, може не відповідати дійсності.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ З ПРОДУКТАМИ

Існують основні правила роботи з продуктами, яких слід дотримуватися: ГОТУЙ, РОЗДІЛЯЙ, ОЧИЩАЙ, ОХОЛОДЖУЙ.

ГОТУЙ

Вкрай важливо готувати їжу до безпечної внутрішньої температури, щоб знищити бактерії. Безпечність котлет та інших страв з фаршу привертає багато уваги, і не даремно. Коли м'ясо перемелюють, бактерії з поверхні змішуються по всій масі. Якщо фарш не приготувати до 160–165°F (71–74°C), бактерії не будуть знищені, і є ризик захворіти. Цілі шматки м'яса, такі як стейки або відбивні, не містять небезпечних бактерій всередині, тому їх можна подавати трохи недосмаженими. Проте будь-яке яловиче м'ясо слід готувати до мінімальної внутрішньої температури 145°F (63°C) (medium rare).

Бажана безпечна температура для птиці — 180°F (82°C), для цільних шматків свинини — 160°F (71°C).

Яйця також слід готувати повністю. Якщо готуєте меренгу або інші страви з сирими яйцями, використовуйте пастеризовані яйця або готовий порошок меренги.

РОЗДІЛЯЙ

Їжа, яка вживається сирогою, і їжа, яка готується перед вживанням, завжди повинні зберігатися окремо. Перехресне зараження виникає, коли сире м'ясо або яйця контактують із продуктами, що будуть їстися сирими. Це одна з основних причин харчових отруєнь. Сире м'ясо завжди загортайте в два шари та розміщуйте на нижній полиці холодильника, щоб сік не потрапляв на свіжі продукти. Використовуйте його протягом 1–2 днів або заморозуйте для тривалого зберігання. Розморозуйте заморожене м'ясо в холодильнику, а не на столі. При смаженні або грилюванні сирого м'яса/риби використовуйте чисту тарілку для готових продуктів. Не використовуйте ту саму тарілку, на якій переносили сире м'ясо.

Мийте всі інструменти (лопатки, ложки) після останнього повертання продуктів на грилі або при обсмажуванні. Обов'язково мийте руки після контакту з сирим м'ясом або яйцями. Миття рук з милом та водою або використання вологих антибактеріальних серветок після контакту з сирим м'ясом або яйцями необхідне. Недотримання цього — основна причина перехресного зараження.

ОЧИЩАЙ

Часто мийте руки та робочі поверхні під час приготування їжі. Використовуйте мило та теплу воду не менше 15 секунд, потім витріть чистим рушником.

ОХОЛОДЖУЙ

Охолодження продуктів дуже важливе. Зона небезпеки для бактерій: 40–140°F (4–60°C).

Холодильник слід встановити на 40°F (4°C) або нижче, морозильник — 0°F (-17°C) або нижче.

Просте правило: гарячу їжу подавайте гарячою, холодну — холодною.

Для підтримки гарячих страв використовуйте підноси з підігрівом або гарячі плити, а для холодних — ванни з льодом. Ніколи не залишайте їжу при кімнатній температурі більше 2 годин (або 1 годину, якщо температура приміщення 90°F / 32°C і вище).

Для пікніку переконайтеся, що їжа охолоджена перед упаковкою в термоконтейнер. Контейнер не охолоджує їжу — він лише зберігає холод, якщо всередині є лід.

Гарячу їжу розміщуйте в мілких контейнерах та негайно ставте в холодильник, щоб вона швидко охолола. Обов'язково накривайте їжу після охолодження.

Примітка: При роботі з олениною або іншою дичиною потрібні додаткові заходи безпеки, оскільки вони можуть бути сильно забруднені під час обробки.

Оленину часто транспортують при температурах, що сприяють росту бактерій.

ЗБЕРІГАННЯ ДЖЕРКІ

Загорніть джеркі/снєк-стікси в алюмінієву фольгу та помістіть у товстий пластиковий пакет для зберігання продуктів або покладіть у банку з щільною кришкою.

Уникайте зберігання у пластикових контейнерах або пакетах без попереднього загортання у фольгу або вощений папір. Джеркі/снєк-стікси слід зберігати в темному, сухому місці при температурі 50–60°F (10–16°C). Правильно висушене джеркі можна зберігати при кімнатній температурі 1–2 місяці. Для продовження терміну зберігання до 6 місяців помістіть джеркі/стікси в морозильник.

Обов'язково маркуйте та датируйте всі упаковки.

ФРУКТОВА ПАСТІЛА

Виберіть спілі або трохи переспілі фрукти. Помийте та видаліть пошкодження, кісточки та шкірку. Подрібніть фрукти в блендері. Додайте йогурт, підсолоджувачі або спеції за бажанням. Масу слід робити густою за консистенцією.

Накрийте решітки сушарки плівкою. Вилийте 1½–2 склянки пюре на покриті решітки. Обережно встановіть решітки у сушарку. Краї пюре висихають швидше за центр, тому на центральній частині рівномірно розподіліть масу тонше. Середній час сушіння фруктових ролів: 4–6 годин. Коли фруктові роли стануть блискучими та не липкими на дотик, вийміть їх із сушарки та дайте охолонути. Обережно зніміть рол із плівки та згорніть у циліндри.

СУШІННЯ КВІТІВ ТА ТРАВ

Квіти слід брати вже сухими, найкраще після висихання роси та до настання вечора. Сушити квіти потрібно якнайшвидше після збору.

Найкращі умови: сухе, тепле, темне, чисте та добре вентилязоване місце. Сушарка ідеально підходить для цього. Квіти швидко висихають, зберігаючи найкращий колір та стан. Використовуйте низьку температуру, щоб зберегти природні ефірні олії. Зніміть листя або залиште його за бажанням. Видаліть всі коричневі або пошкоджені листки. Викладіть квіти в один шар на решітку, не перекладаючи їх один на одного. Час сушіння сильно залежить від розміру квітів та кількості листя. Сушіть при 100°F (38°C).

Примітка: Тістові вироби та намистини також можна сушити у сушарці. Температури можуть варіюватися залежно від матеріалу.

ВИБІР ПРОДУКТІВ

Використовуйте продукти найвищої якості. Фрукти та овочі у сезоні містять більше поживних речовин і мають кращий смак. М'ясо, рибу та птицю беріть свіжими та нежирними. Не використовуйте продукти з плямами, вм'ятинами чи пошкодженнями. Погані фрукти або овочі можуть зіпсувати всю партію. Завжди використовуйте пісне м'ясо. Видаліть якомога більше жиру перед сушінням.

Примітка: підкладіть паперовий рушник під м'ясо під час сушіння, щоб він вбирав жир.

ПОПЕРЕДНЯ ОБРОБКА ПРОДУКТІВ

Правильна підготовка – це основа успішного сушіння. Дотримання кількох простих правил значно покращить якість сушених продуктів та скоротить час сушіння.

Попередньо оброблені продукти зазвичай мають кращий смак та вигляд. Є кілька методів, які допомагають запобігти окисленню (потемнінню яблук, груш, персиків, бананів тощо під час сушіння).

Загальні правила:

Видаліть кісточки, шкірку та серцевину.

Нарізайте продукти рівномірно: часточки 0,6–1,9 см (¼–¾"), м'ясо – не більше 0,5 см (3/16").

Перед сушінням нагрійте: м'ясо до 71°C (160°F), птицю до 74°C (165°F) (перевіряйте харчовим термометром). Температура сушарки повинна підтримуватись у межах 55–60°C (130–140°F) протягом усього процесу.

Сушіння риби вимагає особливої уваги: рибу потрібно ретельно почистити, видалити кістки та добре промити, щоб змити всю кров. Перед сушінням запарте або запікайте при 93°C (200°F) до стану, коли м'ясо легко розшаровується.

Методи попередньої обробки фруктів: Замочіть нарізані фрукти у лимонному або ананасовому соку на кілька хвилин перед викладанням на решітки.

Використовуйте аскорбінову кислоту (у порошку чи таблетках).

Розчиніть 2–3 ст. ложки на 1 л води, замочіть фруктові часточки на 2–3 хвилини, потім розкладіть на решітках. Фрукти з восковим покриттям (інжир, персики, виноград, чорниці, чорнослив тощо) перед сушінням занурте в окріп, щоб зняти віск і полегшити вихід вологи.

Бланшування (допоміжна термообробка):

Бланшування зберігає корисні ферменти та поживні речовини.

Є два методи:

Водяне бланшування

У велику каструлю налейте воду наполовину та доведіть до кипіння.

Покладіть продукти у киплячу воду, накрийте кришкою.

Витримайте 3 хвилини, потім розкладіть на решітках сушарки.

Бланшування парою

У пароварку налейте 5–7 см (2–3") води та доведіть до кипіння.

Помістіть продукти у кошик для пари та тримайте 3–5 хвилин. Викладіть на решітки сушарки.

ПРОЦЕС СУШІННЯ

Не накладайте продукти один на одного. Викладайте їх рівним шаром на решітки сушарки. Перевіряйте готовність через 6 годин, потім — кожні 2 години, доки продукт не стане хрустким, гнучким або еластичним (залежно від виду продукту).

Перед вийманням переконайтеся, що продукти повністю висушені.

Для перевірки розріжте кілька шматочків навпіл і огляньте середину.

Якщо вони ще вологі — сушіть довше.

На кожній упаковці зазначайте назву продукту, дату сушіння та початкову вагу.

Ведіть журнал, щоб покращувати техніку сушіння.

ЗБЕРІГАННЯ

Правильне зберігання — ключ до збереження якості. Упакуйте продукти лише після повного охолодження. Продукти довше зберігаються у прохолодному, темному та сухому місці. Оптимальна температура зберігання: до 16°C (60°F).

Кладіть висушені продукти спочатку у пластикові пакети для заморожування, а потім — у металеві чи скляні контейнери. Видаляйте якомога більше повітря перед запечатуванням.

Вакуумне пакування — найкращий спосіб зберегти висушені продукти.

Пам'ятайте: під час сушіння продукти зменшуються приблизно до $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ від початкового розміру та ваги.

Наприклад, 450 г сирого м'яса дає лише 150–225 г (0,2 кг) в'яленого м'яса.

Використовуйте Таблицю сушіння на панелі управління як довідку для правильних налаштувань температури. Якщо температура занадто висока — продукт може висохнути зовні, але залишитися вологим усередині.

Якщо температура занадто низька — час сушіння збільшиться.

ПОВТОРНЕ ЗВОЛОЖЕННЯ (РЕГІДРАТАЦІЯ)

Хоча повторне зволоження не є обов'язковим, його можна легко виконати. Овочі можна регідратувати для гарнірів або використання у стравах:

Замочіть у холодній воді на 3–5 хвилин (співвідношення: 1 склянка води на 1 склянку висушеного продукту).

Після зволоження овочі можна готувати звичайним способом.

Використання теплої води пришвидшить процес, але може призвести до втрати смаку.

Фрукти та овочі можна замочити у холодній воді на 2–6 годин у холодильнику.

УВАГА! Замочування при кімнатній температурі може сприяти розвитку шкідливих бактерій. Не додавайте спеції під час замочування. Сіль чи цукор можуть змінити смак. Для приготування тушкованих фруктів чи овочів додайте 2 склянки води та тушкуйте до м'якості.

Використовуйте регідратовані продукти якнайшвидше після відкриття упаковки.

Залишки зберігайте у холодильнику, щоб уникнути псування.

Інструкція з устанавлення ручки дверця

Підготуйте наступне для встановлення:

Ручка дверцят х1

Кріпильні гвинти х2

Інструмент для встановлення х1



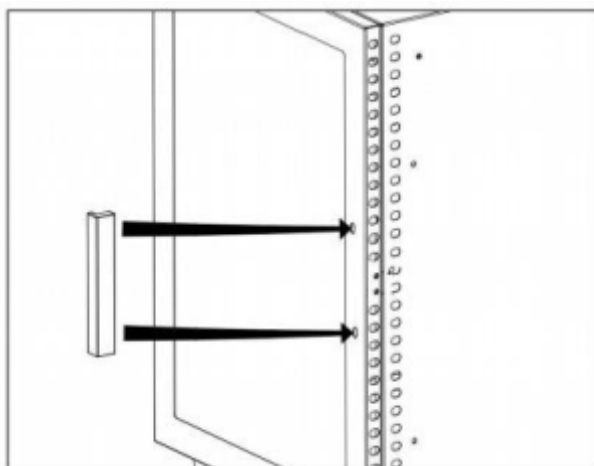
Метод встановлення ручки дверцят

З метою запобігання пошкодженню під час транспортування ручка дверцят та викрутка упаковані окремо. Перед використанням виробу необхідно встановити ручку.

1. За допомогою викрутки послабте гвинти, закріплені на ручці дверцят.

2. Відкрийте дверцята, вирівняйте ручку з отвором на фронтальній частині та закріпіть її, затягнувши гвинти з внутрішнього боку.

Увага! Не затягуйте гвинти занадто сильно, щоб уникнути пошкодження скла.



ПРИГОТУВАННЯ ДЖЕРКІ

М'ясо повинно бути якомога нежирнішим. Використання пісного м'яса допоможе висушити його швидше та спростить очищення, оскільки буде менше жирових виділень. Фарш має містити 80–90% нежирного м'яса. Також чудово підходять індичка, оленина, бізон чи лось.

Існують готові приправи для джеркі на будь-який смак, але ви також можете створити власну суміш.

Під час приготування джеркі обов'язково використовуйте сіль-нітрит (нітрит натрію) для запобігання розвитку ботулізму при сушінні на низьких температурах.

Дотримуйтеся інструкцій виробника на упаковці.

Правила безпеки та гігієни

Тримайте сире м'ясо та його соки окремо від інших продуктів. Маринуйте м'ясо лише у холодильнику, ніколи не залишайте його при кімнатній температурі.

Запобігайте перехресному зараженню: зберігайте висушене джеркі подалі від сирого м'яса. Завжди ретельно мийте руки з милом та водою до та після роботи з м'ясними продуктами.

Використовуйте тільки чистий посуд та інвентар. Зберігайте м'ясо та птицю у холодильнику при температурі +5°C або нижче.

Фарш використовуйте або заморозуйте протягом 2 днів. Цілі шматки червоного м'яса — протягом 3–5 днів.

Розморозьте заморожене м'ясо лише у холодильнику, а не на кухонному столі.

Особливі застереження щодо дичини (наприклад, оленини):

Вона може бути сильно заражена під час польової обробки. Часто зберігається при температурах, що дозволяють бактеріям розмножуватися (наприклад, під час транспортування).

Сушка у сушильній машині

Перевірте температуру дегідрататора термометром перед початком сушіння.

Мінімально рекомендована температура сушіння м'яса: 63°C (145°F).

Температури нижче 63°C не рекомендуються.

ВАЖЛИВО! Перед сушінням рекомендується нагріти м'ясо до 71°C (160°F) — цей крок гарантує знищення бактерій за допомогою вологого тепла. Після попереднього нагрівання підтримуйте температуру дегідрататора у межах 55–60°C (130–140°F), щоб їжа висушувалася досить швидко й не псувалася; видалити достатню кількість вологи, аби запобігти росту мікроорганізмів.

Процес сушіння

Якщо використовуєте маринад — струсіть зайву рідину перед тим, як розкласти м'ясо.

Викладайте м'ясо рівним шаром з відстанню приблизно 0,6 см (¼") між шматочками.

Сушіть м'ясо при температурі 63–66°C (145–150°F) протягом 4–7 годин.

Періодично промокайте поверхню паперовим рушником, щоб видалити краплі жиру.

Час сушіння залежить від багатьох факторів:

рівень вологості у приміщенні;

початкова температура м'яса;

кількість продукту у дегідраторі;

вміст жиру у м'ясі тощо.

Завжди дайте джеркі охолонути перед дегустацією.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Постійно контролюйте роботу дегідрататора, ніколи не залишайте його без нагляду.

Перед використанням уважно прочитайте та зрозумійте всі інструкції та попередження. Використовуйте дегідратор лише у добре провітрюваному приміщенні. Не блокуйте вентиляційні отвори на задній стінці чи дверцятах дегідрататора.

БРАЦІЇ ПІКЕЛ

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Найменування виробу та модель _____

Серійний номер _____

Штатна
торгівельної організації

Дата продажу _____

Правовою основою даних гарантійних забор'язань є діюче Законодавство

Гарантійний строк експлуатації приладу 24 місяці з дня продажу роздрібною мережею.

Протягом гарантійного терміну, власник має право на безкоштовне усунення несправностей, які є наслідком виробничих дефектів.

Без пред'явлення гарантійного талону та накладної, гарантійний ремонт не проводиться. При неповнійстю заповненому талоні він вилучається сервісним центром, а претензії по якості товару не приймаються.

Товар отриманий в справному стані, без зовнішніх пошкоджень, у повній комплектності, перевірений в моїй присутності, претензій по якості не маю, з умовами гарантійного обслуговування ознайомлений та згодний.

ПІБ _____ Підпис _____

Гарантії забор'язання не поширюються в наступних випадках

Неотримання користувачем положень інструкції по експлуатації та використання приладу не за призначенням.

При наявності механічних пошкоджень корпусу, тріщин, сколів, та пошкоджень, що викликані дією агресивних середовищ, високих температур, а також при попаданні чужорідних тіл і рідин в корпус приладу.

На частини приладу, які вийшли з ладу через несвоєчасне періодичне обслуговування приладу, а також в результаті ремонту приладу, виконаного не в гарантійному сервісному центрі.

При несправностях, викликаних внаслідок нормального зносу приладу.

При використанні приладу у комерційних цілях.

При несправностях, викликаних внаслідок перенавантаження або неправильного використання, що спричинило вихід з ладу частини приладу.

При спробах самостійного ремонту приладу в гарантійний період.

При відсутності, пошкодженні або зміні серійного номеру на приладі або гарантійному талоні, або при їх неточності.

Гарантійні забор'язання

Підприємство виробник гарантує нормальну роботу приладу протягом 24 місяців з дня продажу при дотриманні правил експлуатації та обслуговування, передбачених інструкцією з експлуатації.

При виявленні відкритих виробничих дефектів у приладі споживачеві слід звернутися в майстерню гарантійного ремонту, а в разі відсутності такої - в магазин, що продає прилад, для відправки в гарантійний сервісний центр.

- Протягом гарантійного терміну несправності, не викликані порушенням правил експлуатації, усуваються безкоштовно.

- За відсутності на гарантійних талонах дати продажу завіреною печаткою магазину, термін гарантії виходиться з дати випуску приладу. По питаннях, пов'язаних з комплектністю і упакуванням приладу, необхідно звернутися в торгівельну організацію, де була зроблена покупка.

- Гарантійний талон може бути вилучений лише механіком підприємства, що здійснює гарантійний ремонт і лише при усуненні дефекту або ремонту приладу.

- Всі претензії по якості будуть розглянуті лише після перевірки приладу в сервісному центрі.

Сервісні центри ТМ «GRUNHELM» тел.: 0-800-200-222

Біла Церква
050-384-84-12
bcservice@budpostach.com.ua
вул. Бєстєжєва, 23

Виноград-Дніпропетровський
Владіслав Дніпропетровський
050-403-48-62
vladislav@budpostach.com.ua
вул. Шибєва, 77

Бориспіль-
050-435-75-65
Borispil-service@budpostach.com.ua
вул. Михайла Калінікова 14-б

Вінниця
050-313-81-75
Vinnytsa-service@budpostach.com.ua
Вінницька міська, 576 м від
кінцевої роз'їзної,
складський комплекс

Вовчанськ
050-315-80-17
vovchansk-service@budpostach.com.ua
вул. Соборності 87

Дніпро
050-418-37-01
dnep-service@budpostach.com.ua
пр-в. Юнгатів, 7

Дрогобич
050-406-49-32
drob-service@budpostach.com.ua
вул. Ураїна, 28

Житомир
050-338-90-54
zhit-service@budpostach.com.ua
вул. Провдєєва, 16

Запоріжжя
050-352-53-81
zap-service@budpostach.com.ua
вул. Чубанова, 61

Івано-Франківськ
050-355-25-59
if-service@budpostach.com.ua
вул. Ковалівська, 229а

Ізмаїл
050-405-84-39
izmail-service@budpostach.com.ua
м.Ізмаїл, вул. Гагаріна 62

Калуш
050-321-66-73
kalush-service@budpostach.com.ua
вул. Довженка, буд. 88-к

Канівський-Подільський
050-284-03-96
kan-service@budpostach.com.ua
с.Канівка, вул. Воззєльна, 2

Київ
050-446-88-70-0-800-200-222
kyiv-service@budpostach.com.ua
вул. Бориспільська, 9Е

Ковель
066-170-36-18
Kovel@budpostach.com.ua
вул. Бєстєжєва, 11м

Копитин
050-482-54-77
kopitin-service@budpostach.com.ua
вул. Успенської-Троїцї, 72/4

Коростень
095-294-94-85
Korosten@budpostach.com.ua
вул. Промислова, 4

Корсунь-Шевченківський
050-419-84-86
Korsun-service@budpostach.com.ua
вул. Ярослав-Мудрого 343

Кривий Ріг
050-419-27-92
kriv-service@budpostach.com.ua
вул. Сергєєва, 24

Кременев
075-442-37-46
Kremen-service@budpostach.com.ua
вул. Березина, 34

Кременчук
095-283-93-22
kremenchug-service@budpostach.com.ua
вул. Жарикова 6, 31/а

Кривий Ріг
050-421-17-22
kriv-rig-service@budpostach.com.ua
вул. Ковалівська 2А

Кіровоград
050-415-54-29
kirov-service@budpostach.com.ua
вул. Адамівська 17

Львів
050-012-14-98
lvb-service@budpostach.com.ua
вул. Петра Лубенського 49

Луцьк
050-385-01-12
luts-service@budpostach.com.ua
вул. Карбїшева, 2

Львів
050-388-47-13
lvov-service@budpostach.com.ua
вул. Б. Хмельницького, 106

Миколаїв
095-283-14-88
Nikolaev-service@budpostach.com.ua
вул. Косіової, 89

Могилев-Подільський
050-353-86-15
Mogilev-Prodol'skiy@budpostach.com.ua
проспєкт Героїв, 154

Нікополь
050-345-31-86
nikopol-service@budpostach.com.ua
вул. Копєтєвїна, 3А

Одеса
050-419-43-07
Odessa-service@budpostach.com.ua
вул. Новомосковська дорога, 3

Олександрівка
066-357-37-55
Alexandria@budpostach.com.ua
вул. Кіровоградське шосє, 157

Охтирка
050-473-85-36
ahutka@budpostach.com.ua
вул. Мїру 2

Павлоград
050-335-61-15
pavograd-service@budpostach.com.ua
вул. Дніпроїська 334а/1а

Полтава
095-283-09-20
polta-service@budpostach.com.ua
вул. Кієвська 129

Рівне
068-828-36-44
rbb-service@budpostach.com.ua
вул. Соборна, 216-Е

Полтава
050-351-41-68
polta-service@budpostach.com.ua
вул. Чумаків Шлях, 64-Д

Рівне
095-287-63-37
Priluk-service@budpostach.com.ua
вул. Пирятинська 129

Рівне
050-357-40-93
Rovno@budpostach.com.ua
вул. Соборна 420

Сарни
050-490-36-10
Sarni-service@budpostach.com.ua
вул. Європейська, 27

Сєвєр
050-313-78-84
Smela@budpostach.com.ua
вул. Т.Т. Шевченка 6,77

Стрий
050-414-75-78
stry@budpostach.com.ua
вул. Промислова, 10Е

Суми
050-380-43-40
sumy-service@budpostach.com.ua
вул. Прокофєва, 19

Тернопільський район
050-407-30-87
terno-pol-service@budpostach.com.ua
сєло Осєрїя, вул. Промислова, 10 А

Турьїни
050-403-48-62
tur-service@budpostach.com.ua
с.Нєстєрєвкє, вул. Полєвоє 1

Ужгород
050-359-85-76
uzhorod@budpostach.com.ua
вул. Олександр Бєлєвїта, 1

Умань
050-317-65-30
uman-service@budpostach.com.ua
вул. Лєвєвського, 26 а

Харків
050-418-66-92
Kharkov@budpostach.com.ua
пр. Лева Лєвєв, 147А

Хмельницький
098-205-11-26
Khmelitskiy-service@budpostach.com.ua
вул. Прибузьна, 59

Хуст
095-268-20-77
Khust@budpostach.com.ua
вул. Івана Франка, 175

Черкаси
050-383-21-06
cherkass-service@budpostach.com.ua
вул. Сєлєцька, 163

Чернівці
095-281-20-52
chernivtsi-service@budpostach.com.ua
вул. Ярослава Мудрого, 31

Чернівці
050-312-13-04
Chernigiv@budpostach.com.ua
вул. Громадська, 45

Черноморськ
050-392-59-43
Chernomorsk@budpostach.com.ua
вул. Транспортна, 14

Чернівці
050-402-36-68
Chornokov@budpostach.com.ua
вул. Князь Володимир Великий, 29-Д

Шепєтєвкє
050-335-27-77
shepetovka@budpostach.com.ua
вул. Гєрїна 16

Шостка
050-335-61-09
shostka-service@budpostach.com.ua
вул. Шевченка, 50



GRÜNHLM