



Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов

Модели: 5А и 10А

Компания «STARFOOD»

Руководство по эксплуатации



Введение

В настоящее время, наша компания выводит на рынок новый цифровой сушильный аппарат. Эта прекрасная машина удобна для применения в бытовых условиях, в ресторанах и школах.

Сушильные аппараты 5А и 10А разработаны и изготовлены, чтобы помочь вам в достижении наилучших возможных результатов. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, поэтому её легко чистить и обслуживать. При правильном пользовании, она не ржавеет и не растрескивается. Все электрические элементы внесены в разрешительный перечень и сертифицированы на знак «Соответствует требованиям Европейского Союза» (СЕ) по технике безопасности и надёжности. Сведения, приведённые в настоящем Руководстве по эксплуатации, помогут вам добиться наилучших результатов при пользовании этим оборудованием. Внимательно прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации, и если возникли вопросы, то обращайтесь к представителю.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5A и 10A. Компания «STARFOOD».

Процесс высушивания

Нет точных правил по высушиванию пищевых продуктов, поскольку на достигаемый результат оказывает влияние температура в помещении, относительная влажность, а также влажность самого пищевого продукта, который требуется высушить. Чтобы приобрести опыт, необходимо провести эксперимент с методиками высушивания. Если подать слишком много тепла, пища может затвердеть снаружи, но остаться влажной внутри. С другой стороны, если тепла слишком мало, потребуется слишком много времени для высушивания. Немного попрактиковавшись, вы сможете приготовить вкусные закуски, не затрачивая слишком много времени.

Техника безопасности

- 1) Приступая к пользованию сушильным аппаратом, внимательно и полностью прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации.
- 2) Сохраните этот документ для справок, которые могут потребоваться в дальнейшем.
- 3) Не разрешается оставлять сушильный аппарат без присмотра.
- 4) Пользоваться данным аппаратом следует только в чистых сухих помещениях, в которых не должно быть легковоспламеняющихся предметов.
- 5) Аппарат может стать горячим. Не прикасайтесь к его поверхностям во время работы.
- 6) Не рекомендуется использовать аппарат непрерывно при температуре выше 155 °F (68 °C), поскольку поверхности станут очень горячими.
- 7) Не разрешается пользоваться аппаратом в случае какого бы то ни было повреждения электрического кабеля или органов управления. По поводу ремонта обратитесь к изготовителю.
- 8) Не разрешается использовать какую бы то ни было острую кухонную утварь внутри блока.
- 9) Прежде чем подключить вилку электрического кабеля к розетке источника электрической энергии или отсоединить вилку от розетки, обязательно выключите аппарат выключателем.
- 10) Если аппарат не используется, выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии.
- 11) Приступая к чистке, дождитесь, пока аппарат остынет.
- 12) Для чистки пользуйтесь влажной тканью и мягким моющим средством.
- 13) Не разрешается погружать аппарат или электрический кабель в воду или в другие жидкости.
- 14) Не разрешается подключать аппарат к электрической розетке, если она повреждена.
- 15) Не допускайте, чтобы электрический кабель соприкасался с краем прилавка, стола или горячей поверхности.
- 16) Гарантия теряет юридическую силу, если используются приспособления и (или) принадлежности, которые не были рекомендованы изготовителем.
- 17) Во время работы аппарата, не предпринимайте попыток передвинуть аппарат с места на место.

Подготовка пищевого продукта (предварительная обработка)

Для достижения наилучших результатов, выберите для высушивания самые свежие пищевые продукты. Обратите внимание, что незрелые фрукты и овощи не дают столь хорошего цвета и аромата, как полностью созревшие. Приступать к высушиванию пищевого продукта следует как можно скорее, сразу после его приобретения. Пищевые продукты с высоким содержанием сахара, такие как яблоки, груши, персики и бананы, склонны к потемнению из-за окисления сахаров. Ниже даны некоторые рекомендации по предварительной обработке, которые помогут уменьшить этот эффект. Сок лимона и ананаса является природным антиоксидантом. Продукт, нарезанный ломтиками, поместите в такой сок на несколько минут. Извлеките продукт из сока, дайте соку стечь, и поместите продукт на полку сушильного аппарата. Для достижения дополнительного аромата, посыпьте корицей, желатиновым порошком или другими подсластителями.

Бланширование используется главным образом для того, чтобы подготовить фрукты и овощи, у которых имеется кожура, которая делается жесткой при высушивании. Этот процесс позволяет сохранить цвет и аромат, а также размягчить кожуру винограда, вишен и сливы. Существуют два метода бланширования: водяной и паровой.

Водяное бланширование. В большую кастрюлю налейте воды до половины. Доведите воду до кипения. С помощью щипцов поместите пищевой продукт прямо в воду, закройте кастрюлю крышкой и бланшируйте приблизительно три минуты. Извлеките продукт из кастрюли, дайте воде стечь, и поместите продукт на полку сушильного аппарата.

Паровое бланширование. Воспользуйтесь пароваркой, такой, какая используется в китайской кухне, налейте в кастрюлю 2 ... 3 дюйма (от 5 до 7,5 см) воды и доведите до кипения. Поместите пищевой продукт в корзину пароварки и закройте крышкой. Выдерживайте пищевой продукт на пару приблизительно 5 минут. Извлеките продукт, и поместите продукт на полку сушильного аппарата.

Указания по применению

Приступая к пользованию, в соответствии с требованиями техники безопасности, прежде всего прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации.

1) Осмотрите картонную упаковочную коробку и сам аппарат, чтобы обнаружить любые возможные повреждения, которые могли возникнуть во время отгрузки. Об обнаруженных повреждениях сообщите изготовителю и доставщику.

2) Убедитесь в том, что электрический выключатель находится в положении «Выключено». Поставьте аппарат на чистую сухую поверхность. Подключите аппарат к электрической розетке, которая не должна иметь повреждений.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешается использовать электрический удлинитель для подключения сушильного аппарата.

1) Включите аппарат. Начнётся прогрев аппарата. Вы можете слышать, что нагревательный элемент периодически включается и выключается, в зависимости от выбранной температуры.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5A и 10A. Компания «STARFOOD».

2) Поднимите дверцу на 2 ... 3 дюйма (от 5 до 7,5 см) и прогрейте блок при температуре 90 °F (32 °C) в течение 45 минут, чтобы удалить остатки влаги.

3) Если по какой-либо причине аппарат прекратит действовать, то выключите электрический выключатель и выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии, а затем повторите шаг 3 и шаг 4. Если нормальная работа не восстановится, то выключите электрический выключатель и выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии, а затем обратитесь к изготовителю.

4) Следуйте имеющемуся у вас рецепту по приготовлению того пищевого продукта, который нужно высушить. Подготовленный пищевой продукт разложите на полках ровным слоем. Во избежание пригорания, рекомендуется обработать полки аэрозольным средством для тепловой обработки. Не допускайте, чтобы пищевой продукт перекрывался.

8) Пользуясь печными рукавицами, снимите переднюю панель: для этого сдвиньте её вертикально вверх. Отставьте её в сторону, на теплостойкую поверхность.

9) Соблюдая осторожность, поставьте полки на направляющие внутри аппарата и медленно вдвиньте. Если приложить чрезмерное усилие к полке, то узел нагревателя может быть повреждён.

10) Сдвиньте крышку на место.

11) Для того, чтобы следить за внутренней температурой, вдвиньте термометр (дополнительное устройство) в ... Для того, чтобы следить за результатом высушивания, извлеките кусочек пищевого продукта из сушильного аппарата и дайте ему остыть до комнатной температуры. Стибайте и трите этот кусочек, чтобы проверить внутреннюю влажность.

Если подсушено недостаточно, то в процессе хранения может появиться плесень (см. «Хранение пищевого продукта»). Имейте в виду, что продолжительность высушивания зависит от количества пищевого продукта на полках. Если полки перегружены, то процесс высушивания замедляется, и может привести к ухудшению результата. При высушивании пищевого продукта важно контролировать влагосодержание продукта.

12) Задайте температуру: для этого поверните ручку в верхней части аппарата. Следите за внутренней температурой и отрегулируйте, если потребуется.

13) Следите за аппаратом, чтобы гарантировать, что поддерживается нужная температура. Если внутренняя температура становится выше 68° C (155° F), это может стать причиной повреждения аппарата. Если внутренняя температура аппарата достигла 68° C (155° F), то выключите аппарат и дайте ему остыть.

14) Если высушивание происходит неравномерно, то с помощью печных рукавиц поверните полки 82° C (180° F).

15) Для самого влажного пищевого продукта, такого как томаты, возможно, потребуется приоткрыть переднюю крышку от 1 1/2 до 2 дюйм (от 3,5 до 5 см) и удерживать её в таком положении в течение первых двух часов работы с помощью маленького деревянного блока. Это увеличит поток воздуха и поможет излишней влаге выйти из аппарата наружу.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

16) ПРИМЕЧАНИЕ. Во время работы аппарата влага может накапливаться на его дне, и её можно удалить, протирая бумажным полотенцем. Следите за тем, чтобы не прикоснуться к стенкам и полкам голыми руками: опасность ожога!

Рекомендации по высушиванию пищевого продукта

В приведённой ниже таблице даны рекомендации по приготовлению различных фруктов, овощей и мяса. Время высушивания сильно зависит от температуры в помещении и от относительной влажности, а также от влажности пищевого продукта, который требуется высушить. Если уровень влажности низкий, то время высушивания окажется на нижнем конце диапазона. Наоборот, если уровень влажности высокий, то время высушивания окажется на верхнем конце диапазона.

... отверстие на передней панели.

Этот термометр следует вынуть прежде, чем можно будет открыть переднюю панель. Несоблюдение этого требования может стать причиной повреждения полок и самого термометра.

Фрукты при 135 °F (57 °C).

Таблица

Вяление при 145...150 °F (63 °C ... 66 °C)

Пищевой продукт	Приготовление	Контроль	Время
Спаржа	Вымыть и нарезать кусочками по 1 дюйм (25 мм)	Хрустящий	4-6 часов
Фасоль, зелёная или восковая	Вымыть, удалить кончики и нарезать кусочками по 1 дюйм (25 мм), или французский стиль	Хрустящий	9-12 часов
Свекла	Удалить 1,2 дюйма (12 мм) верхушки, тщательно скоблить, бланшировать на пару до размягчения. Снять кожицу и нарезать ломтиками толщиной 1/4 дюйма (6 мм)	Гибкий	9-12 часов
Брокколи	Мыть и подравнять. Нарезать стебли кусочками по 1/4 дюйма (6 мм). Соцветия хорошо обсушить целиком	Хрустящий	10-14 часов
Капуста	Мыть и подравнять. Нарезать полосками по 1/8 дюйма (3 мм)	Хрустящий	8-11 часов
Морковь	Мыть и подравнять верхушки. При желании, удалить кожицу или скоблить. Нарезать ломтиками по 1/8 дюйма (3 мм)	Гибкий	7-11 часов
Сельдерей	Мыть, отделить листья и стебли. Нарезать стебли полосками по 1/4 дюйма (6 мм)	Хрустящий	3-10 часов
Кукуруза	Лущить зерно и подравнять шелковистые волокна. Обработать паром до тех пор, пока молочко не свернётся. Отрезать кочерыжку от початка и распределить по пластиковому сити. Помешивать несколько раз во время сушки	Хрустящий	7-10 часов
Огурец	Мыть и подравнять. Нарезать ломтиками по 1/8 дюйма (3 мм)	Гибкий	4-8 часов
Баклажан	Мыть и удалить кожицу. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм)	Гибкий	4-8 часов
Грибы	Мыть и нарезать ломтиками по 3/8 дюйма (18 мм)	Гибкий	4-7 часов
Пастернак	Тщательно скоблить, бланшировать паром до размягчения. При желании, удалить кожицу; нарезать ломтиками толщиной по 3/8 дюйма (18 мм)	Гибкий/ Жесткий	7-11 часов
Перец	Мыть; удалить стебли, семена и белую часть. Обсушить. Нарезать полосками или кольцами толщиной по 1/4 дюйма (6 мм)	Гибкий	4-8 часов
Картофель	Взять новый картофель. Мыть и очистить от кожуры, при желании. Бланшировать на пару 4 ... 6 минут. Нарезать французским стилем, ломтики по 1/4 дюйма (6 мм), кружочки или палочки по 1/8 дюйма (3 мм)	Хрустящий / Гибкий	7-13 часов
Тыква	Мыть и очистить от кожуры. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм)	Гибкий	10-14 часов
Томаты	Мыть и удалить стебли. Нарезать кружочками по 1/4 дюйма (6 мм). Для томатов черри, разрезать пополам, сушить кожурой вниз	Гибкий	5-9 часов
Цуккини	Мыть и очистить от кожуры, при желании. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм) или тонкими ломтиками (чипсы)	Хрустящий	7-11 часов

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

Яблоки	Мыть, удалить сердцевину и очистить от кожуры, при желании. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм). Посыпать корицей, при желании	Гибкий	7-15 часов
Абрикосы	Мыть, разрезать на половинки, удалить косточку. Нарезать ломтиками, при желании, и подсушить кожицей вниз	Гибкий	21-29 часов
Бананы	Мыть, очистить от кожуры и нарезать ломтиками по 1/8 дюйма (3 мм)	Гибкий	7-10 часов
Инжир	Мыть, вырезать повреждённые места, разрезать на четыре части. Подсушить кожицей вниз	Гибкий	22-30 часов
Киви	Мыть, очистить от кожуры и нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм)	Хрупкость	8-15 часов
Нектарины	Мыть, разрезать на половинки, удалить косточку. Нарезать ломтиками, при желании, и подсушить кожицей вниз	Гибкий	8-17 часов
Персик	Мыть, разрезать на половинки, удалить косточку. Нарезать ломтиками, при желании, и подсушить кожицей вниз	Гибкий	8-16 часов
Груша	Мыть, удалить сердцевину и очистить от кожуры, при желании. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм), или разрезать на четыре части	Гибкий	8-16 часов
Ананас	Удалить кожуру, вынуть волокнистые глазки, извлечь сердцевину. Нарезать ломтиками по 1/4 дюйма (6 мм), или клинышками	Гибкий	11-18 часов
Ревень	Мыть, нарезать 1 дюйм (25 мм) по длине	Гибкий	6-10 часов
Земляника	Мыть, отрезать колпачки, нарезать ломтиками толщиной по 1/4 дюйма (6 мм)	Хрупкий	7-15 часов
Арбуз	Срезать корку, нарезать клиньями и удалить семена	Гибкий и вязкий	8-10 часов
Вяление	Взять постное мясо и удалить жир, насколько возможно. Со временем жир становится прогорклым. Нарезать ломтиками толщиной по 1/4 дюйма (6 мм) или менее. Проследить, чтобы на полках сушильного аппарата ломтики не перекрывались	Гибкий	3-4 часа. Температура мяса должна достигнуть 145-150° F (63 ... 66 °C)

Хранение пищевого продукта

Прежде чем высушенный пищевой продукт можно будет поместить в контейнер для хранения, необходимо:

- оставить приблизительно на одну неделю в сухом, хорошо проветриваемом помещении, защищённом от воздействий окружающей среды. За время кондиционирования происходит дополнительное высушивание и удаляются остатки влаги из пищевого продукта.

Сушеные пищевые продукты можно поместить в чистый сухой контейнер, защищенный от насекомых; предпочтительно использовать стеклянные банки. Также можно использовать контейнеры из плотной пластмассы, как в морозильниках. Прежде чем пакет будет герметизирован, из него следует удалить как можно больше воздуха. При правильном применении, аппараты вакуумной упаковки обеспечивают идеальное хранение. Чем меньше присутствует воздуха, тем меньше вероятность появления плесени.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

Восстановление влагосодержания

Нет необходимости как-либо восстанавливать влагосодержание высушенного пищевого продукта перед потреблением. Многие предпочитают употреблять в пищу продукты в высушенном состоянии. При желании восстановить влагосодержание, воспользуйтесь некоторыми основными рекомендациями. Замочите продукт в несолёной воде на 3 ... 7 минут, а затем готовьте, как обычно. При кипячении продукта, чтобы сохранить питательные вещества, используйте воду, в которой вымачивали продукт.

Если планируется вымачивать продукт дольше одного часа, делайте это в холодильнике, чтобы не размножились бактерии. Из одной чашки сушеных овощей получается около двух чашек восстановленного продукта. Из одной чашки сушеных фруктов получается около полутора чашек восстановленного продукта. Время восстановления влагосодержания зависит от толщины пищевого продукта и от температуры используемой воды. Если используется тёплая вода, то скорость восстановления влагосодержания увеличивается, однако, аромат теряется.

Чистка

Для того, чтобы почистить аппарат, извлеките полки и мойте отдельно. Наружные и внутренние поверхности изделия протрите влажной тканью с добавлением мягкого моющего средства. Не разрешается применять чистящие коврики и средства, оказывающие абразивное действие, поскольку это может причинить ущерб отделке.

Не разрешается погружать аппарат или электрический кабель в воду или другие жидкости.

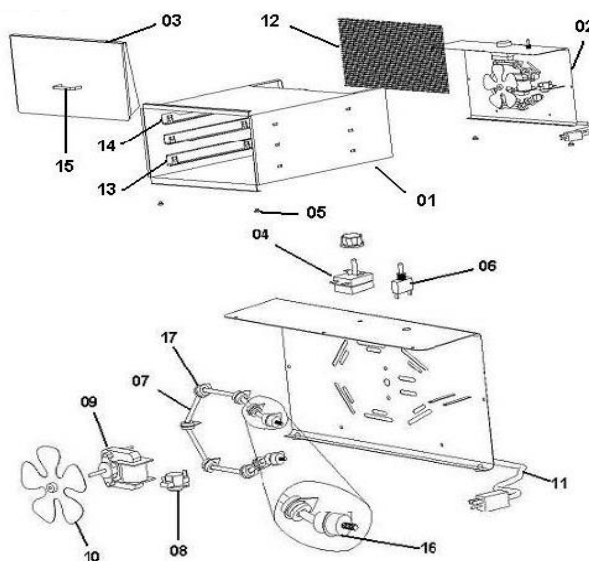
Обзор процесса высушивания

Для того, чтобы добиться наилучших результатов.

- 1) Используйте высококачественный пищевой продукт: чем лучше пищевой продукт, тем лучше результаты.
- 2) Мойте пищевой продукт с помощью кухонной утвари и содержите рабочее место в чистоте.
- 3) Чтобы не произошло обесцвечивание, предварительно обрабатывайте пищевой продукт.
- 4) Следите за тем, чтобы пищевой продукт не перекрывался на полках.
- 5) Продолжительность процесса высушивания зависит от толщины пищевого продукта, от влажности пищевого продукта, от относительной влажности окружающего воздуха и температуры в помещении.
- 6) Приступая к контролю высушенного состояния, дайте продукту остыть.
- 7) Если обнаружено неравномерное высушивание, поверните лотки на 82°C (180°F).
- 8) Проведите кондиционирование пищевого продукта в чистом сухом проветриваемом помещении в течение недели, прежде чем можно будет поместить продукт в воздухонепроницаемый контейнер.
- 9) Восстанавливайте влагосодержание по мере необходимости.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

Перечень элементов модели: 5А



Таблица

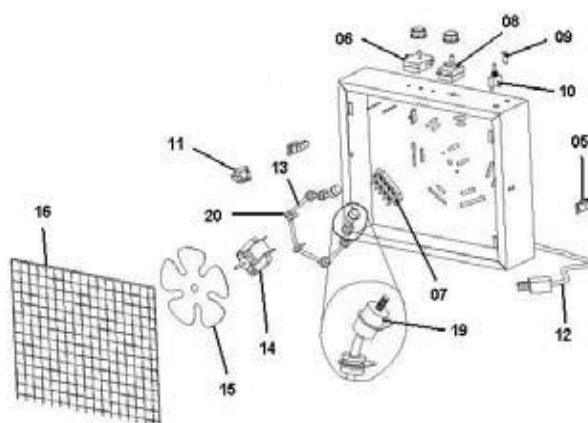
Перечень элементов модели: 5А

Наименование		Поз.
Box	Корпус	01
Heater Box	Корпус нагревателя	02
Door	Дверца	03
Thermostat/Knob	Регулятор температуры / ручка	04
Rubber Feet	Резиновые ножки	05
Toggle Switch	Рычажный переключатель	06
Heating Element	Нагревательный элемент	07
Thermal Fuse (Thermodisc)	Тепловой предохранитель («термодиск»)	08
Motor	Электродвигатель	09
Fan Blade	Крыльчатка вентилятора	10
Power Cord	Электрический кабель	11
Screen Guard	Ограждающий экран	12
Bottom Bracket	Нижняя направляющая	13
Top Bracket	Верхняя направляющая	14
Door Handle with Screw	Ручка дверцы, с винтом	15
Male/Female Insulator	Проходной изолятор	16
Grooved Insulator	Изолятор с канавкой	17
Complete Back Panel Assembly - D5	Узел задней панели в сборе - D5	ВРА
Shelving:	Полки	
Chrome Shelf (3/4" holes)	Хромированная полка (отверстия 18 мм)	32731
Stainless Steel Shelf	Полки из нержавеющей стали	32733

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

(3/8" holes)	(отверстия 9 мм)	
Non-Stick Shelf (3/8" holes)	Полки с противопригарным покрытием (отверстия 9 мм)	32732
Plastic Drying Screen (1/4" holes)	Пластмассовый сушильный экран (отверстия 6 мм)	32737
Non Stick Drying Sheets	Сушильные листы с противопригарным покрытием	32735

Перечень элементов модели: 10А



Таблица

Перечень элементов модели: 10А

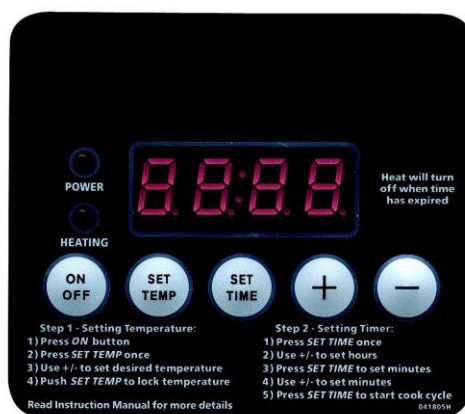
Наименование		Поз.
Box	Корпус	01
Heating Panel	Нагревательная панель	02
Door	Дверца	03
Shelving Unit	Блок полок	04
Latch	Замок	05
Timer	Таймер	06
Heating Element	Нагревательный элемент	07
Thermal Fuse (Thermodisc)	Тепловой предохранитель («термодиск»)	08
Motor	Электродвигатель	09
Toggle Switch	Рычажный переключатель	10
Thermal Fuse	Тепловой предохранитель	11
Power Cord	Электрический кабель	12
Heating Element	Нагревательный элемент	13
Motor	Электродвигатель	14
Fan Blade	Крыльчатка вентилятора	15

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

Screen Guard	Ограждение экрана	16
Legs	Ножки	17
Complete Back Panel Assembly - D5	Узел задней панели в сборе - D5	ВРА
Shelving:	Полки	
Chrome Shelf (3/4" holes)	Хромированная полка (отверстия 18 мм)	32731
Stainless Steel Shelf (3/8" holes)	Полки из нержавеющей стали (отверстия 9 мм)	32733
Non-Stick Shelf (3/8" holes)	Полки с антипригарным покрытием (отверстия 9 мм)	32732
Plastic Drying Screen (1/4" holes)	Пластмассовый сушильный экран (отверстия 6 мм)	32737
Non Stick Drying Sheets	Сушильные листы с антипригарным покрытием	32735

Цифровое устройство управления

Руководство по эксплуатации



Как задать температуру

- 1) Нажмите кнопку «Включено» (ON).
- 2) Нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP) один раз, и светодиодный дисплей начнёт мигать.
- 3) Используйте кнопки +/- для того, чтобы задать температуру.
- 4) Снова нажмите кнопку «Задать температуру» (SET TEMP), чтобы зафиксировать температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ. Нагревательный элемент не включится, пока не задано время на таймере.

Как задать время на таймере

- 1) Нажмите кнопку «Задать время» (SET TIME), и светодиодный дисплей часов начнёт мигать.
- 2) Используйте кнопки +/- для того, чтобы задать часы.

Аппарат для сушки фруктов, овощей, грибов: Модели: 5А и 10А. Компания «STARFOOD».

3) Снова нажмите кнопку «Задать время» (SET TIME), чтобы зафиксировать часы. Дисплей минут начнёт мигать.

4) Используйте кнопки +/- для того, чтобы задать минуты.

5) Нажмите кнопку «Задать время» (SET TIME), чтобы зафиксировать минуты, и начнётся нагрев.

По истечении заданного времени, нагрев выключится.

Как выполнить сброс состояния (RESET) панели управления

Если на панели управления появилось сообщение об ошибке, то выключите обжариватель и выньте вилку электрического кабеля из розетки источника электрической энергии; затем подождите 15 секунд, вставьте вилку в розетку и снова включите обжариватель. При выполнении этой процедуры происходит сброс состояния (RESET) панели управления.