



АУДИО-ВИДЕО И
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-5066

Сушилка для овощей
и фруктов

Food dehydrator

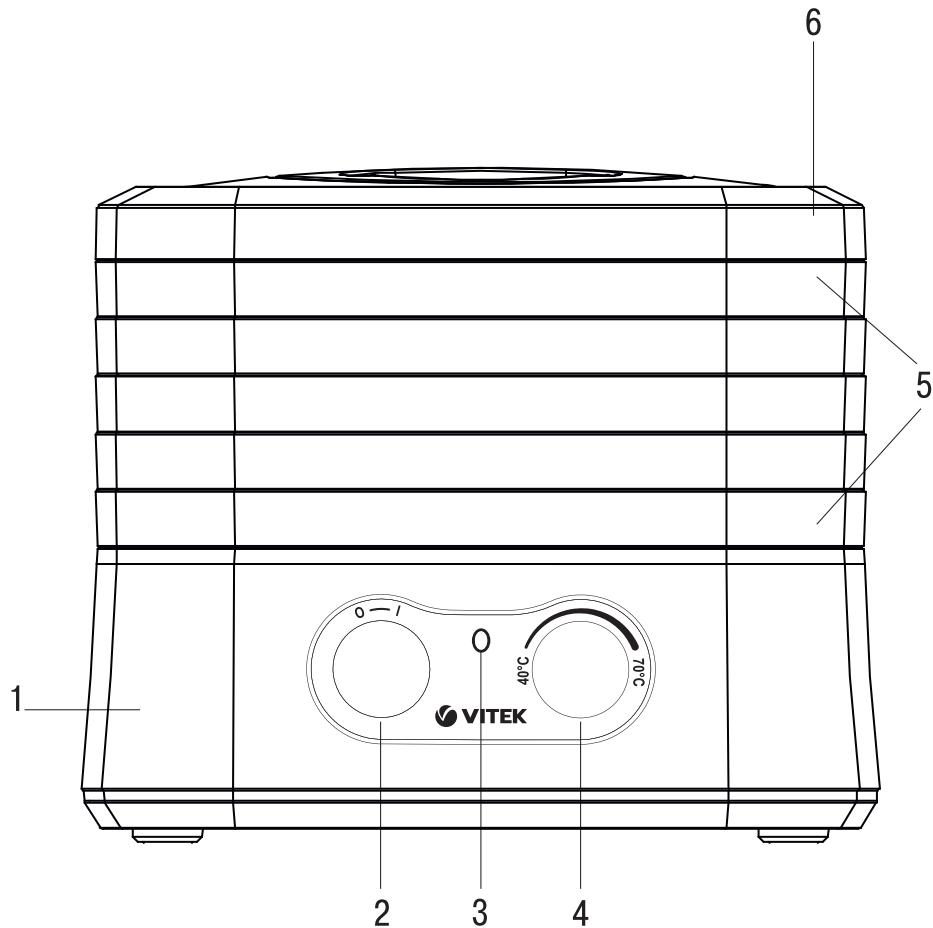
Инструкция по эксплуатации

RUS Инструкция по эксплуатации

3

GB Manual instruction

9



СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ VT-5066

Используя электрическую сушилку, Вы можете заготавливать овощи, фрукты, вялить мясо, рыбу, сушить лекарственные или пряные травы, засушивать разнообразные цветы и т.п.

Описание

1. Корпус
2. Выключатель питания I/O
3. Световой индикатор
4. Регулятор температуры 40-70 °C
5. Секции для сушки
6. Крышка

ВНИМАНИЕ!

Для дополнительной защиты целесообразно в цепи питания установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА; для установки следует обратиться к специалисту.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Используйте прибор только по его прямому назначению, применяйте только те аксессуары, которые входят в комплект поставки.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Устанавливайте устройство на теплостойкой ровной устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, влаги и прямого солнечного света.
- Не включайте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легковоспламеняющиеся жидкости.
- Не используйте прибор вне помещений.

- При эксплуатации прибора рекомендуется размотать сетевой шнур на всю его длину.
- Сетевой шнур не должен:
 - соприкасаться с горячими предметами,
 - протягиваться через острые кромки.
- Вынимая вилку сетевого шнура из электрической розетки, не тяните за шнур, а держитесь за вилку.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Время непрерывной работы не должно превышать 40 часов. По истечении 40 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остить.
- Не используйте и не храните устройство в местах, где оно может упасть в ванну или раковину, наполненную водой, не погружайте устройство в воду или в любую другую жидкость.
- Если устройство упало в воду, немедленно извлеките сетевую вилку из электрической розетки, и только после этого можно достать прибор из воды.
- Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия прибора.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. **Опасность удушья!**

- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к сетевому шннуру или к вилке сетевого шнура во время работы устройства.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или

РУССКИЙ

умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Запрещается использовать сушилку без верхней крышки, во время работы прибора не снимайте крышку на длительное время.
- Если вы сняли крышку, чтобы проконтролировать процесс сушки, то соблюдайте осторожность и не располагайте лицо или другие открытые участки тела над секциями для сушки.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям устройства.
- Секции для сушки во время работы нагреваются. Перед снятием дайте им остыть.
- Не вставляйте посторонние предметы в любые отверстия корпуса прибора.
- Всякий раз после использования или перед чисткой отключайте прибор от электрической сети.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор. Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите прибор от электросети и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр по контактным адресам, указанным в гарантийном талоне и на сайте www.vitek.ru.
- Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО В БЫТОВЫХ УСЛОВИЯХ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ КОММЕРЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ И РАБОЧИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

- Удалите любые элементы упаковки и наклейки, мешающие работе устройства.
- Убедитесь в том, что рабочее напряжение устройства соответствует напряжению электросети в вашем доме.
- Промойте секции для сушки (5) и крышку (6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, тщательно просушите.
- Корпус прибора (1) протрите влажной тканью, затем вытрите насухо.

Внимание! Запрещается погружать корпус прибора в воду или в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса прибора.

Использование устройства

Примечание: При первом использовании возможно появление постороннего запаха при работе нагревательного элемента, это допустимо.

- Продукты перед сушкой необходимо промыть, высушить и порезать на небольшие кусочки.
- Разложите продукты на секциях для сушки (5) так, чтобы обеспечить свободный проход горячего воздуха между кусочками.
- Мы рекомендуем, чтобы расстояние между каждым кусочком пищи было примерно 0,5 см.
- Помните, что горячий воздух должен свободно циркулировать в секциях (5).
- Установите секции (5) друг на друга. Устанавливайте все 5 секций, даже если некоторые из них не заполнены.

Примечание: - Если вы используете совсем тонкие кусочки продуктов, то ставьте секции(5) друг на друга;

- При сушке более толстых кусочков продуктов, поверните верхнюю секцию (5) относительно нижней секции (5) на 180 градусов.
- Накройте секции (5) крышкой (6).
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку.
- Установите температуру нагрева регулятором (4). Установите низкую температуру, если кусочки тонкие и маленькие или если некоторые секции (4) пустые. Для толстых

и больших кусочков установите высокую температуру (см. раздел «Температура и продолжительность приготовления»).

- Включите устройство, повернув выключатель питания (2) в положение «1», при этом загорится световой индикатор (3).

Примечание: Сушилка работает по принципу принудительной конвекции воздуха, поэтому ингредиенты, расположенные на нижних секциях, подвержены воздействию более горячего и сухого воздуха и высыхают быстрее. Для обеспечения наилучших результатов сушки рекомендуется укладывать более влажные ингредиенты на нижние секции и периодически менять нижние и верхние секции местами. Перед тем как поменять секции местами, выключите устройство, повернув выключатель питания (2) в положение «0».

- По окончании сушки продуктов, выключите устройство, повернув выключатель питания (2) в положение «0» и выньте вилку сетевого шнура из розетки.

Примечания:

- Каждый час проверяйте продукты на готовность. Если продукты сушатся неравномерно, вы можете перевернуть ингредиенты или менять местами секции(5) для более равномерной сушки.
- Время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества, размера, температуры и относительной влажности в помещении. Более подробную информацию смотрите в разделе «Температура и продолжительность приготовления».
- Дайте устройству и высушенным ингредиентам остыть.
- Расфасуйте готовые ингредиенты в пакеты или банки и уберите их на хранение (см. раздел «Хранение продуктов»).

РЕКОМЕНДАЦИИ

Во избежание пищевых отравлений или кишечных заболеваний строго соблюдайте нижеследующие рекомендации.

- Тщательно вымойте руки перед подготовкой продуктов к сушке.
- Соблюдайте чистоту рабочих поверхностей. После каждого использования сушки промывайте секции (5) и

крышку(6) тёплой водой с нейтральным моющим средством. Если у вас на руках имеются порезы, язвы, или если вы страдаете кожными заболеваниями, не касайтесь продуктов руками.

- Проверяя, готовы ли продукты, не касайтесь их руками, а используйте для этого вилку, кухонную лопатку или другие приспособления.
- Не допускайте домашних животных на кухню во время использования сушки.

Выбор овощей и фруктов для сушки

- Используйте только свежие фрукты или овощи.
- Только спелые фрукты, пригодные для сушки, неспелые плоды могут приобрести посторонний привкус.
- Переизрелые фрукты могут изменить свой цвет после сушки.
- Вырезайте любые подпорченные места.
- Не все овощи пригодны для сушки, так как в отличие от фруктов они содержат меньшее количество сахаров и кислот. Некоторые овощи, например, брокколи или спаржу, рекомендуется не сушить, а замораживать.
- Овощи готовы, если они стали сухими и твёрдыми.

Подготовка продуктов

- Тщательно промойте продукты.
- Удалите у фруктов косточки и повреждённые части.
- При необходимости удалите с овощей толстую кожицу. Обязательно срезайте кожицу, если овощи покрыты воском.
- Удалите плодоножки у фруктов.
- Порежьте овощи или фрукты ломтиками или кубиками.
- Ягоды или виноград сушите целиком.
- Зелень или пряные травы сушите вместе со стеблями.
- Чтобы улучшить вкусовые качества продуктов и увеличить их срок хранения, предварительно обработайте их перед сушкой. Данный шаг не является обязательным.
- Попробуйте сушить продукты с предварительной обработкой и без неё и решите, какой способ приготовления подходит именно для вас.

РУССКИЙ

Предварительная обработка фруктов

- Для сохранения естественного цвета фруктов используйте сок ананаса, лимона, апельсина или лайма. Опустите кусочки фруктов в сок на 2 минуты, затем дайте им обсохнуть и выложите на секции (5) для сушки.
- Для усиления вкуса фруктов используйте натуральный сок из тех фруктов, которые подвергаются сушке (например, яблочных сок для яблок). Четверть стакана сока разведите в двух стаканах воды, замочите фрукты в растворе на 2 часа.
- Некоторые фрукты покрыты слоем натурального воска (финики, виноград, клюква, сливы и т.п.). Чтобы удалить воск и ускорить процесс сушки, опустите продукты в кипящую воду на 1-2 минуты.

Предварительная обработка овощей

Предварительная обработка овощей разрушает ферменты, которые вызывают изменение вкуса в процессе сушки и хранения.

Обработка овощей паром или в микроволновой печи предпочтительнее обработки кипятком.

- Положите овощи на верхний лоток пароварки и прогрейте их в течение 2-3 минут. Сразу переложите овощи на секции (5).
- Положите овощи в подходящую ёмкость для использования в СВЧ-печах и добавьте в неё небольшое количество воды. Закройте ёмкость крышкой и поместите её в микроволновую печь. Установите время, которое составляет 1/4 от времени варки, указанного в инструкции к вашей СВЧ-печи. Готовые овощи переложите на секции (5).
- Опустите порезанные овощи в кипящую воду, через 3-4 минуты достаньте их, обсушите бумажным полотенцем, затем разложите на секциях (5).

Температура и продолжительность сушки

Приведённые ниже данные о температуре и продолжительности приготовления носят рекомендательный характер, поскольку время сушки каждого ингредиента подбирается индивидуально и зависит от качества и размера продуктов, а также от температуры и относительной влажности в помещении.

По мере освоения сушилки для овощей и фруктов вы сами сможете подобрать желаемое время сушки.

Готовые фрукты должны быть мягкими, без влаги. Пересушенные фрукты хуже хранятся и содержат меньше питательных веществ.

Высушенные овощи должны быть твёрдыми и ломкими.

Рекомендуемая температура приготовления

Продукты	Температура (°C)
Травы, зелень	40-45
Сухарики из хлеба	40-55
Овощи	40-55
Фрукты	55-60
Мясо, рыба	55-70

Примечание: Если вы не успели высушить продукты за один приём, вы можете продолжить сушку в удобное для вас время. В этом случае оставьте продукты в секциях сушилки (5) до комнатной температуры, переложите продукты в полиэтиленовые пакеты или пищевые контейнеры и поместите их в морозильную камеру холодильника.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Травы, цветы, пряности

- Практически любые травы пригодны для сушки.
- Сушите пряные травы вместе со стеблями, после сушки отделите листья от стеблей.
- Убедитесь в том, что травы хорошо высушены, в противном случае может начаться процесс гниения.
- Высушенные цветы можно использовать для составления ароматных саше.

Сушка мяса и рыбы

- Сушите сырое или приготовленное мясо или рыбу. Предварительная подготовка мяса или рыбы сохраняет ваше здоровье и является обязательной.
- Вяленое мясо или рыбу можно использовать для приготовления первых или вторых блюд. Перед употреблением замочите их в воде или в бульоне на 1 час.
- Выбирайте для сушки только постное мясо без жира (например, говядину, птицу) и только свежую рыбу.
- Рыбу и мясо предварительно замаринуйте или отварите.

Рецепт маринада:

0,5 стакана соевого соуса
1 чайная ложка нарезанного чеснока
2 столовые ложки томатной пасты
1,25 чайной ложки соли
0,5 чайной ложки молотого перца
Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

Приготовления вяленого мяса

Говядину порежьте поперёк волокон на небольшие кусочки. Положите ломтики мяса в маринад на 3 часа, затем извлеките и обсушите. Разложите кусочки на секции для сушки, сушите в течение 8-15 часов. Вяленое мясо храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Приготовление вяленой рыбы

Для приготовления вяленой рыбы не используйте замороженную рыбу. Удалите кости, порежьте рыбу на кусочки. Поместите рыбу в раствор соли (полстакана соли на 1 литр воды) и на 30 минут поставьте в холодильник, извлеките кусочки рыбы и обсушите. Положите кусочки рыбы на блюдо и посыпьте солью с приправами (1 чайная ложка соли на 1 кг рыбы). Закройте блюдо и поставьте в холодильник на 6 часов. Кусочки рыбы выложите в секции для сушки(4) и сушите до тех пор, пока не перестанет выделяться сок. Храните рыбу в холодильнике не более 3 месяцев.

Сушка готовой рыбы или мяса

Заранее отварите рыбу или мясо. Удалите жир, порежьте кубиками. Сушите до готовности. Храните в герметичной упаковке при комнатной температуре не более 2 недель, в холодильнике – не более 3 месяцев.

Хранение продуктов

Правильная упаковка сушёных продуктов увеличивает срок хранения.
– Дайте продуктам полностью остить после сушки, затем поместите их в герметичные пластиковые пакеты. Наилучший результат даёт хранение продуктов в вакуумной упаковке.

ВНИМАНИЕ! Не помещайте горячие или даже теплые продукты в контейнеры для хранения.

- На пищевых контейнерах или пакетах, в которых будут храниться высушенные продукты, сделайте отметку о наименование продукта и проставьте дату сушки.
- Чтобы предупредить порчу продуктов, периодически проверяйте, не образовалась ли влага в упаковках с сушеными продуктами. Обнаружив влагу, повторно высушите продукты.
- Храните продукты в темном прохладном месте. Оптимальная температура для хранения сушёных продуктов должна быть не выше 15°C. Для хранения сушёных продуктов используйте холодильное или морозильное отделение холодильника.
- По сравнению с овощами, фрукты содержат больше сахара и кислот, поэтому более пригодны для сушки и хранения. Регулярно проверяйте состояние сушёных фруктов.
- Храните сушёные фрукты, овощи, зелень, лечебные травы, орехи и сухари в холодильнике/морозильнике не более 1 года.

Чистка и уход

- Выключите устройство выключателем(2) и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, дайте устройству остить.
- Вымойте секции (5) и крышку (6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, просушите.
- Запрещается использовать для чистки корпуса (1) или секций (5) абразивные моющие средства или растворители.
- Корпус сушилки (1) протрите мягкой, слегка влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Не погружайте корпус (1) в воду и в любые другие жидкости. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия корпуса (1).

Хранение

- Перед тем, как убрать устройство на хранение, произведите чистку устройства.
- Храните устройство в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

РУССКИЙ

Комплект поставки

Сушилка – 1 шт.

Инструкция по эксплуатации – 1 шт.

Гарантийный талон – 1 шт.

Технические характеристики

Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц

Номинальная потребляемая

мощность: 250 Вт

Объём 5 л

УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды, после окончания срока службы прибора и элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципи-

лы работы устройства, без предварительного уведомления, из-за чего между инструкцией и изделием могут наблюдаться незначительные различия. Если пользователь обнаружил такие несоответствия, просим сообщить об этом по электронной почте info@vitek.ru для получения обновленной версии инструкции.

Срок службы прибора – 3 года



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ: СТАР ПЛЮС ЛИМИТЕД
(STAR PLUS LIMITED)

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: ЮНИТ БИ ЭНД СИ, 15Й ЭТАЖ, КЭЙСИ АБЕРДИН ХАУС, №38, ХЁНГ ИП РОУД, ВОНГ ЧУК ХАНГ, ГОНКОНГ, КНР

ИМПОРТЕР И УПОЛНОМОЧЕННОЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЕМ ЛИЦО: ООО «ВИТЕК.РУС»

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ И ПОЧТОВЫЙ

АДРЕС ДЛЯ СВЯЗИ: РФ, 117452, Г. МОСКВА, ЧЕРНОМОРСКИЙ БУЛЬВАР, ДОМ 17, КОРП. 1, ЭТАЖ 4, ОФИС 401, КАБ. 1.

Тел.: +7 (499) 685-48-18, e-mail: info@vitek.ru

Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза возложена на уполномоченное изготовителем лицо.

www.vitek.ru

ТЕЛЕФОН ДЛЯ СПРАВОК: 8-800-100-18-30

СДЕЛАНО В КНР

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.



ЗАПРЕЩЕНО УТИЛИЗИРОВАТЬ
С БЫТОВЫМ МУСОРОМ.
ОБРАТИТЕСЬ НА СООТВЕТСТВУЮЩИЙ
ПУНКТ ПЕРЕРАБОТКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО
И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

FOOD DEHYDRATOR VT-5066

Use the electric dehydrator to preserve fruit and vegetables, dry-cure meat and fish, dry medicinal or flavoring herbs, dry various flowers etc.

Description

1. Body
2. Power switch I/O
3. Light indicator
4. Temperature control knob (40-70 °C)
5. Trays for dehydration
6. Lid

ATTENTION!

For additional protection you can install a residual current device (RCD) with nominal operation current not exceeding 30 mA into the mains; contact specialist for installation.

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read this instruction carefully and keep it for future reference.

Use the unit according to its intended purpose only, as it is stated in this user manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before switching the unit on make sure that your home mains voltage corresponds to unit operating voltage.
- Use the unit only for the intended purposes, use only the attachments supplied with the unit.
- This unit is not intended for usage with an external switch timer or a separate remote control system.
- Place the unit on a heat-resistant flat stable surface, away from heat sources, moisture and direct sunlight.
- Do not switch the unit on in places where aerosols are sprayed or inflammable liquids are used.
- Do not use the unit outdoors.
- When using the unit we recommend to unwind the power cord to its full length.
- The power cord should not:
 - touch hot objects,
 - run over sharp edges.
- When unplugging the unit, pull the plug but not the cord.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Never leave the operating unit unattended.
- Continuous operation time of the unit should not exceed 40 hours. After 40 hours of operation switch the unit off, unplug it and let it cool down.
- Do not use and do not keep the unit in places, where it can fall into a bath or a sink, filled with water, do not immerse the unit into water or other liquids.
- If the unit was dropped into water, unplug it immediately. And only then you can take it out of water.

- Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!

- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Do not leave children unattended to avoid them using the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children.
- Place the unit out of reach of children during the operation and cooling down.
- The unit is not intended to be used by people with physical, sensory or mental disabilities (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Do not use the dehydrator without upper lid; do not remove the lid for a long time during the unit operation.
- if you removed the lid to check dehydration process, be careful and do not place your face or other open parts of your body above the trays for dehydration.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Trays for dehydration get hot during the operation of the unit. Allow them to cool before removal.
- Never insert any foreign objects into the unit body openings.
- Unplug the unit after every usage and before cleaning.
- If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center from the contact address list given in the warranty certificate and on the website www.vitek.ru.
- To avoid damages, transport the unit in original package only.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY. ITS COMMERCIAL USAGE AND USAGE IN PRODUCTION AREAS AND WORK SPACES IS PROHIBITED.

ENGLISH

BEFORE THE FIRST USE

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least three hours at room temperature before switching on.

- Remove all stickers and packaging elements that can prevent unit operation.
- Make sure that unit operating voltage corresponds to voltage of your mains.
- Wash the trays for dehydration (5) and the lid (6) with warm water and neutral detergent, dry them thoroughly.
- Wipe the unit body (1) with a damp cloth and then wipe dry.

Attention! Never immerse the unit body into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.

Using the unit

Note: During the first operation some foreign smell from the heating element is possible, this is normal.

- Before dehydration wash the products, dry them and cut into small pieces.
- Put the products on the trays for dehydration (5) providing space for hot air circulation between the pieces. Remember that hot air should circulate freely in the trays (5).
- We recommend that the distance between each piece of food is approximately 0.5 cm.
- Install the trays (5) on one another. Install all the 5 trays even if some of them are empty.

Note:

- If you use very thin slices of products, install the trays (5) on one another;
- when dehydrating thicker slices rotate the upper tray (5) to 180° relative to the bottom tray (5);
- Cover the trays (5) with the lid (6).
- Insert the power plug into the mains socket.
- Set the required heating temperature using the knob (4). Set low temperature if the pieces are thin and small or if some trays (4) are empty. Set high temperature for thick and big pieces (see chapter «Temperature and duration of dehydration»).
- Switch the unit on by turning the power switch (2) button to the position «I», the light indicator (3) will light up.

Note: This dehydrator works on the principle of forced air convection, so the ingredients located on the lower trays are exposed to hotter and drier air and so they are dried faster. For the best results of dehydration we recommend placing moister food on the lower trays and interchange the lower and upper trays periodically. Before transposing the trays switch the unit off by turning the power switch (2) to the position «O».

- After the dehydration is finished, switch the unit off by turning the power switch (2) to the position «O» and unplug the unit.

Notes:

- Check food readiness every hour. If products are dried unevenly, you can turn them or interchange the trays (5) for more even dehydration.
- Time of drying for every type of product is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room. For further information see chapter «Temperature and time of dehydration».
- Let the unit and dried products cool down.
- Pack the ready products into packages or jars, put away for storage (see chapter «Storage of food»).

RECOMMENDATIONS

To avoid food intoxication and intestinal diseases strictly follow the recommendations below.

- Wash your hands carefully before preparing products for dehydration.
- Keep operating surfaces clean. Wash the trays (5) and the lid (6) with warm water and neutral detergent after every use. Do not touch the products with bare hands if you have cuts, ulcers on your hands or if you have any skin diseases.
- Checking the food readiness, do not touch the products with your hands; use a fork, a spatula or other kitchen tools.
- Do not allow pets to enter the kitchen during food dehydration.

Choosing vegetables and fruits for drying

- Use only fresh fruits or vegetables.
- Only ripe fruits are suitable for drying, green fruits may become acquire foreign flavor.
- Overripe fruits may change their color after drying.
- Cut off any rotted parts.
- Not all vegetables are suitable for drying because unlike the fruits vegetables contain less sugar and acid. It is recommended to freeze some vegetables, for instance broccoli or asparagus, better than to dry.
- Vegetables are ready if they are hard and dry.

Preparation of products

- Wash the products carefully.
- Remove the stones and rotten parts of the fruits.
- If necessary, peel off the vegetables skin. Always peel off the skin if the vegetables are covered with wax.
- Remove the fruits stalks.
- Cut the vegetables or fruits in slices or cubes.
- Berries or grapes should be dried whole.
- Dry the greens or spice herbs whole with stems.

- If you want to improve the taste and prolong the storage life of the products, preprocess them. This is not obligatory.
- Try drying preprocessed products and not processed products and decide which way of cooking suits you better.

Preprocessing of fruits

- You can use pine apple, lemon, orange or lime juice to keep natural color of fruits. Dip the fruits pieces into the juice for 2 minutes, then let them dry and put them on the trays for dehydration (5).
- Use natural juice made of the same type of fruits that are intended for drying (for instance, apple juice for apples) to enhance the natural taste of fruits. Dilute 1/4 glass of juice with two glasses of water; soak the fruits in the solution for 2 hours.
- Some fruits are covered with layer of natural wax (dates, grapes, cranberry, plums etc.). To remove the wax and speed up the drying of products put them into boiling water for 1-2 minutes.

Preprocessing of vegetables

Preprocessing of vegetables destroys fermentations that cause the change of taste of products during the storage.

Steam treatment or microwave oven treatment of vegetables is more preferable than boiling water.

- Put the vegetables on the upper tray of a food steamer and warm them up for 2-3 minutes. Right after that put vegetables on the trays(5).
- Put the vegetables into the container suitable for microwave oven, add some water. Cover the container with a lid and put it into a microwave oven. Set the time which makes 1/4 of the time of cooking, specified in the instruction manual for your microwave oven. Put ready vegetables on the trays (5).
- Put the pieces of vegetables into boiling water for 3-4 minutes, dry them with paper towel and then put on the trays for dehydration (5).

Temperature and duration of dehydration

Food dehydration time indicated in the tables may be used for reference only, because time of drying for every ingredient is set individually and depends on the quality and size of the used food products, temperature and relative humidity of the room.

After learning the food dehydrator better, you will be able to set the desired time of dehydration by yourself.

Ready fruits should be soft, without moisture. Overdried fruits are stored worse and contain fewer nutrients.

Dried vegetables should be hard and brittle.

Recommended temperature

Products	Temperature (°C)
Herbs, greens	40-45
Baked breads	40-55
Vegetables	40-55
Fruits	55-60
Meat, fish	55-70

Note: If you didn't dry all products at a time, you can continue drying at any appropriate time. In this case let the products in the trays (5) cool down to room temperature, put them into polyethylene bags or food containers and place them in the freezer.

Additional functions

Herbs, flowers, spices

- Practically all herbs are suitable for drying.
- Dry spice herbs together with stems, separate leaves from stems after drying.
- Make sure that the herbs are well-dried; otherwise they may start to rot.
- You can use dried flowers for making fragrant sachets.

Drying of meat and fish

- You can dry raw or cooked meat or fish. Preprocessing of meat or fish keeps you healthy and is obligatory.
- You can use dried meat or fish for making first or main courses. Before use soak it in water or broth for 1 hour.
- Dry only lean meat without fat (for instance, beef or poultry meat) and only fresh fish.
- Keep fish and meat in the marinade or boil before cooking.

Recipe of the marinade

0,5 glass soy sauce
 1 tea spoon cut garlic
 2 tbl. spoons tomato paste
 1,25 tea spoon salt
 0,5 tea spoon ground pepper
 All ingredients should be mixed carefully.

Cooking of jerked beef

Cut beef into small pieces against fiber. Put the pieces of meat into the marinade for 3 hours, then remove and dry. Put the pieces on the trays for dehydration, dry for 8-15 hours. Keep jerked beef in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge – no longer than 3 months.

ENGLISH

Cooking of dried fish

Do not use frozen fish for drying. Remove the bones, cut the fish into pieces. Put fish into salt solution (half a glass of salt with 1L water) and put the container into the fridge for 30 minutes, then remove fish pieces and dry. Put fish pieces on the plate, add salt and spice (1 tea spoon salt for 1 kg fish). Cover the plate and put it into the fridge for 6 hours.

Put the pieces of fish on the trays for dehydration(4) and dry till the juice stops dripping. Keep the prepared fish in the fridge for no longer than 3 months.

Drying of cooked fish or meat

Boil the fish or meat before cooking. Remove the fat, cut the products into cubes. Dry until ready. Keep in hermetic package at room temperature no longer than 2 weeks, in the fridge - no longer than 3 months.

Storage of food

Proper package prolongs storage life of dried food.

- Let the products cool down completely after drying, then pack them into hermetic plastic packages. For the best result keep the food in vacuum packages.

ATTENTION! Do not place hot or even warm products into containers for storage.

- Mark the containers or packages for dried food with the name of the product and sign the date of drying.
- To prevent the food spoiling, regularly check the packages for moisture. If there is moisture, dry the products again.
- Keep the products in a dry cool place. Optimal storage temperature for dried products should not exceed 15°C. Keep the dried food in the fridge or freezer.
- Compared to vegetables fruits contain more sugar and acid so they are more suitable for drying and storage. Check the dried fruits regularly.
- Keep dried fruits, vegetables, greens, medicinal plants, nuts and baked breads in the fridge/freezer for no longer than 1 year.

Cleaning and care

- Switch the unit off using the power switch (2), unplug it and let the unit cool down.
- Wash the trays (5) and the lid (6) with warm water and neutral detergent, dry them thoroughly.
- Do not use abrasives and solvents to clean the unit body (1) or trays (5).
- Wipe the dehydrator body (1) with a slightly damp soft cloth and then wipe dry.
- Do not immerse the unit body (1) into water or other liquids. Provide that water does not get into the ventilation openings of the unit body.

Storage

- Clean the unit before taking it away for storage.
- Keep the unit out of reach of children and disabled persons.

Delivery set

Food dehydrator – 1 pc.
Instruction manual – 1 pc.
Warranty certificate – 1 pc.

Technical specifications

Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
Rated input power: 250 W
Capacity: 5 L

RECYCLING



For environment protection do not throw out the unit and the batteries (if included), do not discard the unit and the batteries with usual household waste after the service life expiration; apply to specialized centers for further recycling.

The waste generated during the disposal of the unit is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer preserves the right to change design, structure and specifications not affecting general principles of the unit operation without a preliminary notification due to which insignificant differences between the manual and product may be observed. If the user reveals such differences, please report them via e-mail info@vitek.ru for receipt of an updated manual.

Unit operating life is 3 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



This product conforms to the EMC Directive 2014/30/EU and to the Low Voltage Directive 2014/35/EU.