

RAGEX

# СУШИЛКА R301-100 ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

руководство пользователя



Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим связаться с нашим отделом заботы:

**ragexstore.ru**  
**info@ragexstore.ru**

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Инструкция по технике безопасности.....	4
Использование прибора.....	5
Функционирование.....	5
Использование прибора.....	6
Дополнительная инструкция.....	7
Сушка фруктов.....	8
Сушка овощей.....	8
Сушка лекарственных растений.....	8
Хранение сушеных фруктов.....	9
Предварительная подготовка фруктов.....	9
Таблица подготовки фруктов к сушке.....	10
Предварительная подготовка овощей.....	11
Таблица подготовки овощей к сушке.....	12
Предварительная подготовка мяса, рыбы, птицы и диких животных.....	14
Птица.....	14
Рыба.....	15
Мясо и дичь.....	15
Чистка и уход.....	15
Технические характеристики.....	15

## **ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЙ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА**

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

НЕОБХОДИМО ПОДКЛАДЫВАТЬ ТЕПЛОСТОЙКИЙ МАТЕРИАЛ (КЕРАМИЧЕСКУЮ ПЛИТКУ, ТОЛСТУЮ ДОСКУ И Т.Д.) ПОД ПРИБОР ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ УСТАНОВИТЕ ПРИБОР НА ТЕРМОПРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОСПЛАМЕНЕНИЯ.

- Не работайте с прибором более 40 часов работы. После окончания бесперебойной работы прибора на протяжении 40 часов выключите прибор (выключатель должен находиться в положении «ВЫКЛ»), отключите вилку от электросети и дайте прибору остыть.
- Неправильное использование прибора может привести к его повреждению и нанесению травм пользователю.
- Используйте прибор только по назначению и всегда следуйте инструкциям руководства.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется.
- Держите корпус вдали от воды. Не включайте прибор, если его поверхности влажные.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилкой, после падения прибора или с другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал с острых краев и не касался горячих поверхностей.
- Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.
- Отключайте прибор от сети перед его чисткой.
- Никогда не дергайте за шнур, чтобы отсоединить его от розетки, вместо этого возьмитесь за вилку и потяните, чтобы отсоединить ее.

- Используйте прибор только в бытовых целях. Он не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте прибор.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его использования.
- Ставьте прибор только на плоскую поверхность.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

### ВНИМАНИЕ!

Перед первым использованием:

1. Распакуйте прибор.
2. Перед использованием убедитесь, что электрические параметры вашей сушилки, указанные в таблице технических характеристик, соответствуют характеристикам вашей местной электрической сети.
3. Вымойте крышки и секции прибора. Промойте секции в теплой воде, добавив небольшое количество средства для мытья посуды. Очистите корпус с помощью влажной тряпки (не погружайте его в воду и не мойте).

## ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Сушка продуктов – эффективный способ их консервации.
- Теплый воздух фиксированной контролируемой температуры свободно циркулирует внутри прибора между верхней и нижней крышками, отдельными регулируемыми съемными секциями и корпусом. Поэтому продукты, находящиеся на секциях прибора, сушатся равномерно и с минимальными потерями полезных витаминов. Таким образом, вы можете круглый год наслаждаться фруктами, овощами и грибами, приготовленными без использования вредных для здоровья веществ.

- Также с помощью этого прибора можно сушить цветы, лекарственные растения, готовить каши.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Разложите заранее подготовленные продукты на съемные секции. Секции для продуктов должны быть размещены таким образом, чтобы воздух свободно циркулировал между ними (возможно регулирование высоты секций). Поэтому не помещайте на секции слишком много продуктов и не кладите продукты друг на друга.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Всегда размещайте продукты начиная с нижней секции.

2. Поместите секции на корпус.
3. Установите верхнюю крышку на прибор. Во время сушки верхняя крышка всегда должна быть на приборе.
4. Подключите и включите прибор, переведя переключатель в положение «ВКЛ» – индикатор загорится красным. Установите температуру дегидрататора.

Советы по температурному режиму:

- Травы – 35-40°
- Зелень – 40°
- Хлеб – 40-45°
- Йогурт – 45°
- Овощи – 50-55°
- Фрукты – 55-60°
- Мясо, Рыба – 65-70°

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Сушите продукты в соответствии с рекомендациями данного руководства.

5. По окончании использования прибора выключите его, переведя переключатель в положение «ВЫКЛ». Пусть продукты остывают. Сушеные продукты поместите в контейнер/пакет для хранения продуктов и поместите в морозильник.
6. Отключите прибор.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Во время использования рекомендуется устанавливать на прибор все 5 секций, независимо от того, сколько секций пустоует и накрыть крышкой.

Примеры:

1. Продукты находятся на первой секции, остальные 4 пусты.
2. Продукты находятся на первых 2-х секциях, остальные 3 пусты.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Мойте продукты перед тем, как положить их в прибор.  
Не кладите в прибор влажные продукты, протирайте их насухо.

**ВНИМАНИЕ!** Не ставьте секции с продуктами, если в них есть вода.

- Отрезайте испорченные части продуктов. Нарезайте продукты так, чтобы они свободно располагались между секциями. Продолжительность сушки продуктов зависит от толщины кусков, на которые они нарезаны и т. д.
- Вы можете изменить положение секций, если не все изделия на ней высушены. Так же вы можете опустить верхние секции, ближе к корпусу, а нижние секции поставить вместо верхних. Некоторые фрукты могут быть покрыты естественным защитным слоем, поэтому продолжительность высыхания может увеличиться. Чтобы избежать этого, лучше прокипятить продукты около 1-2 минут, а затем опустить в холодную воду и после этого просушить.

**НАДО ЗНАТЬ:** ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, УКАЗАННАЯ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, ЯВЛЯЕТСЯ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЙ.

Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности помещения, уровня влажности продуктов, толщины кусков и т. д.

## СУШКА ФРУКТОВ

- Помойте фрукты.
- Выньте косточку и отрежьте испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можно свободно разместить между секциями.
- Чтобы фрукты не разварились, залейте их натуральным лимонным или ананасовым соком.
- Если вы хотите, чтобы ваши фрукты приятно пахли, добавьте корицу или кокосовую стружку.

## СУШКА ОВОЩЕЙ

- Вымойте овощи.
- Выньте косточки и отрежьте испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можно свободно разместить между секциями.
- Лучше проварите овощи примерно 1-5 минут, опустите их в холодную воду и затем просушите.

## СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

- Рекомендуется сушить молодые листья и побеги.
- После сушки лекарственные растения лучше сложить в бумажные пакеты или стеклянные банки и поставить в темное прохладное место.



## ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

- Контейнеры для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими.
- Для лучшего хранения сухофруктов используйте стеклянные контейнеры с металлическими крышками и уберите в темное сухое место, с температурой 5-20 градусов.
- В течение первой недели после сушки проверьте, нет ли в контейнере влаги. Если есть, значит изделия плохо высушены и их следует высушить еще раз.

**ВНИМАНИЕ!** Не помещайте горячую и даже теплую продукцию в контейнеры для ее дальнейшего хранения.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

Предварительная подготовка плодов сохраняет их натуральный цвет, вкус и аромат. Ниже вы можете увидеть несколько полезных рекомендаций, как лучше подготовить фрукты к сушке:

1. Возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы используете, должен соответствовать фруктам, которые вы готовите. Например, для приготовления яблок следует взять яблочный сок.
2. Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные плоды (см. «таблица подготовки фруктов к сушке») в подготовленную жидкость на 2 часа.

## ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ФРУКТОВ К СУШКЕ

Название	Подготовка	Состояние после высыхания	Продолжительность сушки
Абрикос	Нарежьте ломтиками и выньте косточку	Мягкий	13-28
Апельсиновая кожура	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	8-16
Ананас (свежий)	Очистите и нарежьте на кусочки или квадратные части	Твердый	6-36
Ананас (консервированный)	Слейте сок и высушите	Мягкий	6-36
Банан	Очистите и порежьте круглыми кусочками (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не нужно резать	Мягкий	8-38
Вишня	Косточку вынимать не обязательно (можно вынуть, когда вишня наполовину высушится)	Твердый	8-26
Груша	Очистите и нарежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Нарежьте ломтиками	Твердый	8-26
Клюква	Не нужно резать	Мягкий	6-26
Персик	Разрежьте на 2 части и вытащите косточку, когда фрукты будут наполовину высушены	Мягкий	10-34
Финик	Выньте косточку и нарежьте ломтиками	Твердый	6-26

Яблоко	Очистите, вырежьте сердцевину и нарежьте круглыми или полукруглыми ломтиками	Мягкий	5-6
--------	--	--------	-----

**ВНИМАНИЕ!** Время и способы предварительной обработки плодов, описанные в таблице, носят ознакомительный характер, персональные предпочтения клиентов, могут отличаться от описанных в таблице.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется отваривать стручковую фасоль, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Поскольку из этих овощей часто готовят первые и вторые блюда, это сохранит их естественный цвет. Как варить: предварительно подготовленные овощи положить в кастрюлю с кипящей водой примерно на 3-5 минут. Затем слить воду, дать овощам просохнуть и затем положить в прибор.
2. Если вы хотите придать привкус лимона зеленой фасоли, спарже и т. д., нужно опустить ее в лимонный сок примерно на 2 минуты.

**ВНИМАНИЕ!** РЕКОМЕНДАЦИИ, ПРИВЕДЕННЫЕ ВЫШЕ, ЯВЛЯЮТСЯ ТОЛЬКО ОЗНАКОМИТЕЛЬНЫМИ И НЕТ НЕОБХОДИМОСТИ ИМ СЛЕДОВАТЬ.

## ТАБЛИЦА ПОДГОТОВКИ ОВОЩЕЙ К СУШКЕ

Название	Подготовка	Состояние после высухания	Продолжительность сушки
Артишок	Нарежьте полосками (толщиной 3-4 мм)	Ломкий	5-13
Баклажан	Очистите и порежьте на кусочки (толщиной 6-12 мм)	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистите и нарежьте. Готовьте на пару около 3-5 минут	Ломкий	6-20
Грибы	Нарежьте ломтиками или сушите целиком (небольшие грибы)	Твердый	6-14
Зеленая фасоль	Порежьте и отварите до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачки	Порежьте на кусочки (толщиной 6 мм)	Ломкий	6-18
Капуста	Очистите и нашинкуйте (толщиной 3 мм), выньте сердцевину	Твердый	6-14
Брюссельская капуста	Разрежьте на 2 части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варите, пока не станет мягкой	Твердый	6-16
Картофель	Нарежьте ломтиками. Варить около 8-10 минут	Хрустящий	8-30
Лук	Нарежьте тонкими кружочками	Хрустящий	8-14
Морковь	Варите, пока не станет мягкой. Натрите на терке или нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	8-14

Огурец	Очистите от кожуры и нарежьте круглыми кусочками (толщиной 12 мм)	Твердый	6-18
Сладкий перец	Нарежьте полосками или круглыми кусочками (толщиной 6 мм), извлеките сердцевину	Хрустящий	4-14
Пикантный перец	Не нужно резать	Твердый	8-14
Петрушка	Положите листочки на секцию	Хрустящий	2-10
Помидор	Очистите, порежьте на кусочки или круглые ломтики	Твердый	8-24
Ревень	Очистите и порежьте на кусочки (толщиной 3 мм)	Потеря влаги	8-38
Свекла	Отварите и дайте остыть, срежьте корни и верхушки. Нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарежьте кусочками (толщиной 6 мм)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Нарежьте	Хрустящий	6-10
Спаржа	Порежьте на кусочки (толщиной 2,5 мм)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистите и нарежьте круглыми кусочками	Хрустящий	6-16
Шпинат	Варите, пока не потускнеет	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Выбирайте грибы со шляпками, которые загибаются внутрь. Порежьте на куски или высушите целиком	Твердый и хрустящий	3-10

**ВНИМАНИЕ!** Время и способы предварительной обработки плодов, описанные в таблице, носят ознакомительный характер, персональные предпочтения клиентов, могут отличаться от описанных в таблице.

## **ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИКИХ ЖИВОТНЫХ**

Предварительная подготовка мяса необходима и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте мясо без жира. Перед сушкой мясо рекомендуется мариновать, чтобы сохранить его натуральный вкус и сделать мясо мягче. В рассол обязательно добавьте соль, она помогает удалить воду из мяса и лучше его сохранить.

Стандартный рассол:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, нарезанный маленькими кусочками
- 2 большие ложки сахара
- 2 большие ложки кетчупа
- 1 и 1/4 десертная ложка соли
- 1/2 десертной ложки лукового порошка
- 1/2 десертной ложки сушеного перца

Все ингредиенты тщательно перемешать.

## **ПТИЦА**

Перед началом вяления подготовьте птицу.

Лучше мясо птицы отварите или пожарьте.

Сушите около 2–8 часов или пока вся влага не испарится.

## РЫБА

Рекомендуем. Перед началом сушки отварите или запеките в духовке (выпекайте около 20 минут при температуре 200 градусов или пока рыба не станет рыхлой).

Сушите около 2-8 часов, пока не уйдет вся влага.

## МЯСО И ДИЧЬ

Подготовьте его, нарежьте небольшими кусочками и поместите в прибор примерно на 2–8 часов или пока не испарится вся влага.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой проверьте, отключен ли прибор от сети, и дайте ему остыть.
- Очистите корпус прибора влажной губкой, а затем насухо вытрите его.
- Не используйте для чистки прибора металлические щетки, абразивные и жесткие очистители, так как это может привести к повреждению поверхности.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность (770A)	350 Вт
Напряжение	220В-240В

**Срок службы:** 2 года  
**Срок гарантии:** 1 год

**EAC** товар  
сертифицирован

**Производитель:** Guangzhou Ruike Import And Export Co., Ltd.,  
No.301 Room, Building 1, No.329 Yushanxi Road, Shatou Street,  
Panyu District, Guangzhou.

**Импортер:** ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск,  
пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

**Страна происхождения:** Китай.

**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:**

ООО «Рейджикс Рус», 214013, Смоленская область, г. Смоленск,  
ул. Николаева, д. 85, пом. 14.

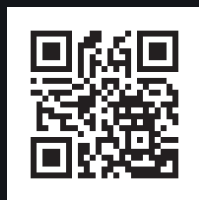
**Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РБ:**

ЗАО «ТГТ», Республика Беларусь, 220083, г. Минск, пр-т Дзержинского, д. 90, пом. 435.

Для получения более подробной информации об устройстве посетите сайт **ragexstore.ru**

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.





[ragexstore.ru](http://ragexstore.ru)