

Содержание

Введение	2
Меры предосторожности и инструкция по эксплуатации	2
Температурный режим дегидрататора	4
Настройка таймера	4
Как мыть дегидрататор	4
Подготовка к сушке	5
Хранение и восстановление	7
Сушка фруктов	8
Сушка овощей	10
Пастила и фруктовые роллы	13
Фрукты	13
Йогурт	13
Овощи	13
Вяленое мясо	14
Сыродесные и живые продукты	16
Другие функции дегидрататора	18
Дегидратация круглый год. Советы.	20
Рецепты	21
Вопросы и ответы	23
Возможные неисправности и методы их устранения	24
Полезные подсказки и советы	25
Удобная съемная дверца от Excalibur	26
Технические характеристики дегидрататоров Excalibur	27
Условия гарантии	31
Гарантийный талон	32

Введение

В работе дегидрататора заложена простая идея. Excalibur удаляет воду из продуктов посредством непрерывной циркуляции термостатически контролируемого теплого воздуха. Можно сушить различные продукты – от ярких золотых зёрен выращенной на даче кукурузы, до колец сладких ананасов. Однако, в дегидрататоре можно сушить не только привычные всем продукты. Ломтики говядины, курицы, рыбы или даже оленины, замаринованные в соусе и специях, могут легко превратиться в вяленое мясо домашнего приготовления. Если поместить пакетик йогурта на лист Paraflexx™ или полиэтиленовую пленку, он высохнет и станет яркоокрашенным, с консистенцией, похожей на батончик или фруктовый ролл. Использование дегидрататора по сравнению с традиционным консервированием и заморозкой постепенно окупит ваши первоначальные вложения.

Меры предосторожности и инструкция по эксплуатации

Важные меры предосторожности

Основные правила техники безопасности должны быть соблюдены во время использования электроприборов.

1. Прочтите всю инструкцию до конца.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
3. Не опускайте какую-либо часть дегидрататора, провод или штепсель в воду во избежание удара электрическим током.
4. Если поблизости дети, не оставляйте прибор без внимания.
5. Выключайте из розетки, когда не пользуетесь дегидрататором и перед тем, как собираетесь его мыть. Перед тем, как разбирать или вынимать детали, дождитесь, пока прибор остынет.
6. Не пользуйтесь прибором с повреждённым проводом или штепселем, а также после того, как прибор неправильно функционировал или был повреждён.
7. Использование каких-либо деталей, не предусмотренных конструкцией изделия, может быть опасным.
8. Нельзя класть в дегидрататор острые вещи.
9. **Осторожно! Дегидрататор горячий!**



10. Следите за тем, чтобы шнур не свисал со стола или другой поверхности, где установлен дегидратор, а также не касался горячих поверхностей.

11. Не пользуйтесь дегидратором вне помещения.

12. Не ставьте рядом с конфоркой газовой или электрической плиты, а также рядом с нагретой плитой.

13. Всегда втыкайте штепсель в розетку перед тем, как включить прибор. Чтобы выключить, поставьте регулятор на выключение и только после вынимайте штепсель из розетки.

14. Используйте прибор только по назначению.

15. Не снимайте заземляющий контакт на шнуре питания.

16. Избегайте контакта с движущимися деталями.

17. Мойте только стенки и дно, не протирайте электрические компоненты.

18. Данный прибор не должен использоваться детьми или лицами с ограниченными физическими, мануальными или умственными возможностями или при недостатке опыта и знаний об использовании устройства. Прибор могут использовать только лица, правильно понимающие меры предосторожности и риск, связанный с использованием. Дети должны использовать дегидратор только под присмотром родителей и ни в коем случае не играть с прибором. Уход и очистка устройства не должны осуществляться детьми.

19. Данный прибор не предназначен для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления электросетью.

 20. Данный знак на устройстве или на упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Вместо этого, устройство следует доставить в специальный пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Раздельный сбор и переработка оборудования во время утилизации поможет сохранить природные ресурсы и обеспечить переработку отходов таким образом, чтобы защитить здоровье человека и окружающую среду. Для получения более подробной информации о том, куда вы можете сдать прибор для переработки, пожалуйста, обратитесь в местную администрацию или туда, где вы приобрели товар.

Сохраняйте инструкции

Инструкция по эксплуатации

Дегидратор очень прост в использовании. Начните с включения вашего устройства в сеть. Затем обеими руками (чтобы случайно не уронить) загрузите подносы с продуктами в шкаф дегидратора. Когда подносы будут установлены, закройте дегидратор дверцей и установите термостат на нужную температуру.

1. Установите дегидратор на гладкую и сухую поверхность.
2. Загрузите подносы с продуктами. Закройте дегидратор дверцей*.
3. Включите вилку в розетку (220 Вольт).
4. Установите термостат на нужную температуру**.
5. Когда продукты высохнут, дайте им остыть. Правильный способ сушки и приблизительное время сушки смотрите на страницах 8-12. Затем переложите продукты в герметичную посуду.



* Присоединение дверцы – стр. 26

**Возможные неисправности и методы и их устранения – стр.24

Температурный режим дегидратора

Для Вашего удобства дегидратор снабжён цветным температурным меню, следуя которому вы можете устанавливать термостат на нужную температуру сушки. Если температура нагревания очень высока, продукты могут сверху стать пересушенными и твёрдыми, а внутри остаться влажными. Если температуру сделать слишком низкой, возрастает время сушки и общий расход электричества.

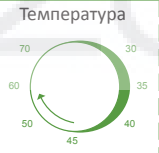

Настройка таймера

На страницах 8-12 представлен список продуктов и примерное время, необходимое для их эффективной сушки. Однако время сушки очень сильно зависит от множества факторов. Это содержание влаги в воздухе, содержание влаги в высушиваемых продуктах и способ приготовления.

Влажность: Воздух должен постоянно быть в движении. Неподвижный воздух быстро насыщается влагой, и продукты перестают высушиваться. Сушка должна быть непрерывной, чтобы предотвратить рост микроорганизмов. Посмотрите по прогнозу погоды какая у вас на данный момент влажность воздуха. Чем показатель влажности ближе к 100%, тем дольше времени займёт сушка.

Содержание влаги в продукте: Также важно содержание влаги в продукте, который сушится. Помните, содержание воды в овощах и фруктах может варьироваться в зависимости от сезонных осадков и факторов окружающей среды, а также от степени зрелости продукта.

Нарезка: равномерная нарезка - последний фактор, определяющий время сушки. Если продукты хорошо нарезаны (не толще, чем полсантиметра), успешная сушка вам обеспечена!

 <p>Температура</p>	<p>Температура</p> <p>Диапазон термостата от 30° до 70° C</p> <p>Модели с 5 и 9 лотками без таймера имеют в термостате переключатель вкл./выкл. Поверните термостат против часовой стрелки для выключения. Поверните термостат по часовой стрелке до нужной температуры.</p>
 <p>Таймер</p>	<p>Таймер</p> <p>Деление 26 часов находится на одном уровне с делением On/Off</p> <p>Для того чтобы установить время, поверните регулятор до нужного деления. В процессе сушки регулятор будет показывать оставшееся время. Настройки и выбор нужного времени – стр.8-12</p>

Как мыть дегидратор

Дегидратор легко моется, как снаружи, так и внутри. Внутреннюю поверхность, контактирующую с продуктами, и внешние стенки дегидратора хорошо протрите влажной губкой, смоченной в тёплой воде с мягким моющим средством. Еще раз протрите дегидратор, используя мягкую тряпочку или губку, смочив их в чистой воде. Подносы легко мыть вручную или поместив их на верхнюю сетку посудомоечной машины. Выдвижную сетку у подносов можно очистить, погрузив её в тёплую воду с мылом и затем промыв и протерев влажной тряпкой. Отверстия в сетке обеспечивают лучшую циркуляцию воздуха во время сушки, и конструкция подносов не даёт влаге скапливаться под нарезанными кусочками. Таким образом, сушка получается более равномерной. Многоразовые антипригарные листы следует только протирать, но не помещать в посудомоечную машину. Не используйте агрессивные химикаты для мойки деталей дегидратора!

Дегидратор Excalibur оснащён съёмной дверцей. Эта цельная дверца предназначена для того, чтобы не допускать попадание света на продукты, а также нарушения температурного режима, предотвращая продукты от потемнения и потери питательных веществ во время сушки. Следите за дверцей, не допускайте появления царапин, протирайте влажной губкой или просто мягким полотенцем.

Подготовка к сушке

На самом деле не существует правильного или неправильного способа подготовки продуктов к сушке. Для успешной сушки следуйте описанным ниже советам:

Предварительная обработка

Если вы используете дегидратор Excalibur, предварительная обработка не является обязательной. Существует два способа подготовки продуктов к сушке - погружение в раствор и бланширование. Дегидратор не позволит продуктам испортиться благодаря быстрому времени сушки и другим характеристикам. Однако, предварительная обработка поможет сохранить:

- Цвет: уменьшает окисление продуктов, таких как яблоки или картофель, предотвращает появление ржавого оттенка.
- Питательные вещества: помогает свести потери к минимуму, которые возникают в процессе сушки.
- Текстуру: уменьшается риск повреждения клетчатки во время сушки

Погружение в раствор

Погружение в раствор это, прежде всего, мера, направленная на то, чтобы предотвратить фрукты и овощи от окисления. Ниже описаны различные виды раствора, с которыми вы можете при желании экспериментировать.

- **Гидросульфит натрия:** Смешанный с водой, Гидросульфит натрия представляет собой жидкую форму серы. Это самый эффективный и дешевый антиоксидант. Используйте серу, предназначенную только для обработки продуктов. Если вы страдаете от аллергических реакций, проконсультируйтесь с врачом, прежде чем применять это средство.
- Фрукты: Размешайте 1,5 столовых ложки Гидросульфита натрия в 4-х литрах воды. Замочите кусочки фруктов на 5 минут, половинки фруктов - на 15 минут. Промойте.
- Овощи: Рекомендуется только обдавать паром. Добавьте 1 чайную ложку Гидросульфита натрия к каждой чашке воды для бланширования и бланшируйте как обычно.



- **Окунание в аскорбиновую/лимонную кислоту.** Это просто форма витамина С. Лимонная кислота содержится во всех цитрусовых фруктах. На две минуты замочите нарезанные продукты в растворе из 2-х столовых ложек лимонной кислоты, добавленной в 1 литр воды.

- **Погружение в фруктовый сок.** Цитрусовые соки (ананасовый, лимонный или сок лайма) могут быть использованы в качестве натуральных антиоксидантов. Смешайте 1 чашку сока с одним литром воды и замочите на 10 минут. Примечание: фруктовый сок эффективен только на 1/6 по сравнению с чистой аскорбиновой кислотой и может слегка изменить вкус продуктов.

- **Погружение в мед.** Мед часто используется для сушки фруктов. Он сделает продукты заметно слаще и более калорийными. Растворите 1 чашку сахара в 3 чашках горячей воды. Подождите, пока вода станет теплой и добавьте 1 чашку меда. Окуните фрукты небольшими порциями, выньте, хорошо отряхните от воды и тщательно промокните бумажными полотенцами перед сушкой.

Когда используете раствор, следуйте вышеописанным инструкциям. Затем стряхните раствор и хорошо промойте. Важно убрать с продуктов лишнюю влагу бумажными полотенцами перед тем, как поставить в дегидратор. Лишняя влага в продуктах увеличит время сушки.

Бланширование

Бланширование — кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Этот метод наиболее подходит для фруктов с грубой кожей, которая иногда имеет и дополнительную натуральную восковую оболочку. Например, виноград, сливы, клюква и т.д. Если опустить такие фрукты в кипящую воду на 1-2 минуты, кожица лопается, что позволяет влаге быстрее испаряться из продуктов во время сушки. Следовательно, такая процедура заметно сокращает время сушки.

- **Бланширование в воде:** Наполните большую кастрюлю водой, больше половины. Доведите воду до кипения и положите продукты прямо в кастрюлю. Накройте крышкой и бланшируйте примерно 3 минуты. Выньте продукты из кипящей воды и погрузите в воду со льдом. Промокните полотенцем, чтобы убрать излишки влаги перед сушкой.

- **Бланширование на пару:** Используйте обычную пароварку. Наполните нижнюю ее часть водой до 5 см. Верхнее отделение заполните продуктами. Вода должна сильно кипеть примерно 4 минуты. Выньте продукты из кипящей воды и поместите их в воду со льдом, чтобы остывали. Промокните бумажным полотенцем, чтобы убрать излишки влаги.

- **Электрические пароварки:** Возможно, они больше всего подходят для бланширования. Они помогают сохранять питательные вещества, наиболее яркие цвета и усиливают натуральный вкус продуктов. Следуйте инструкциям к вашей пароварке для бланширования.



Хранение и восстановление

В контейнерах для высушенных продуктов не должно быть влаги и насекомых. Рекомендуются стеклянные банки с плотно закрытыми крышками, пластиковые контейнеры с плотным замком и вакуумные пакеты. Дополнительно для особой защиты мешочков с сушеными продуктами можно использовать подходящие для продуктов металлические ёмкости, например, банки из под кофе или жестяные коробки для печенья.

Высушенные продукты должны храниться в прохладном, темном и сухом месте. Идеальная температура для хранения 10°-16° С. Если эти условия соблюдены, продукты долго сохраняют вкусовые качества и цвет.



Восстановление (регидрация)

Вы можете легко обогатить свой рацион сушеными продуктами. Банановые чипсы, разновидности сушеного и вяленого мяса, кусочки сушеных овощей - это типичные закуски тех, кто пользуется дегидратором Экскалибур. Восстановление сушеных продуктов открывает еще больше возможностей для разнообразия ежедневного меню. Правильно подсушенные продукты легко регидрировать (восстановить с помощью воды). Они практически приобретают свой первоначальный размер, форму и облик. Если продукты подверглись мягкой сушке, они обычно обладают почти тем же ароматом и вкусом и сохраняют большую часть витаминов и микроэлементов. Есть несколько методов восстановления высушенных продуктов, которые включают замачивание в воде или соке, опускание в кипящую воду, варку или приготовление на пару. Очень важно не добавлять соль, сахар и специи во время первых пяти минут восстановления, так как эти добавки тормозят впитывание жидкости в продукты.

- Электрическая пароварка является одним из самых эффективных приборов для восстановления сушеных продуктов. Положите продукты в большую чашку и налейте туда воды. Циркулирование пара поможет влаге проникнуть в продукты и снова возвратит их к первоначальному свежему виду. Для наиболее успешной регидрации следуйте инструкциям, перечисленным в инструкции по эксплуатации к вашей пароварке.

- Замачивание. Поместите высушенные кусочки в мелкую посуду, налейте воды, чтобы она покрывала продукты, подождите 1-2 часа, пока продукты восстановятся. Если вы замачиваете на ночь, поставьте ёмкость в холодильник.

- Кипящая вода. Чтобы восстановить овощи, положите 1 чашку сушеных овощей в 1 чашку (240 мл) кипящей воды. Замачивайте 5-20 минут, а затем используйте в приготовлении по вашему рецепту. Чтобы восстановить фрукты, налейте 1 чашку воды в сковородку, высыпьте туда 1 чашку фруктов и варите на медленном огне до тех пор, пока фрукты не станут нежными.

- Варка. Для гарниров из овощей, фруктовых подливок или компотов берите 1 часть жидкости на 1 часть сушеных продуктов. Если вы хотите использовать сушеные продукты в приготовлении суфле, пирогов, и бездрожжевых хлебцов, добавьте 2 части жидкости к 3 частям сухих продуктов. Когда готовите фрукты, поместите их в кастрюлю с кипящей водой, поставьте на самый медленный огонь и томите 1-15 минут до нежного состояния.

Нижеприведенная таблица - это инструкция по подготовке фруктов и овощей к сушке, ориентировочному времени сушки и тестированию продуктов на готовность. Если в день сушки влажность воздуха низкая, то время сушки будет ближе к первому числу. Если влажность высокая - ко второму.

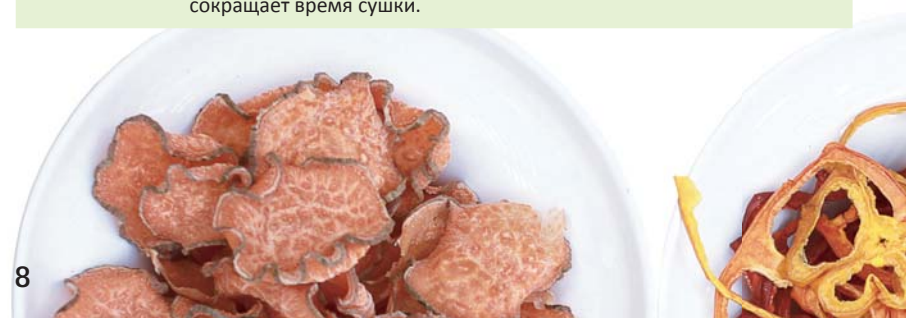
Фрукты

Эффективная сушка при температуре 57°C

Сыроедческая сушка при температуре 39°C



Продукт	Приготовление	Тест	Время	
			57°C	39°C
Яблоки	Очистить от кожуры, вынуть сердцевину с косточками, порезать на кусочки толщиной в полсантиметра. Можно посыпать корицей.	Должны быть мягкими, гнущимися	7-15 ч	20-36 ч
Абрикосы	Помыть, порезать на половинки, убрать косточки. Сушить на стороне с кожей.	Должны быть мягкими, гнущимися	20-28 ч	24-36 ч
Бананы	Почистить и порезать на кусочки толщиной 3 мм.	Должны быть жесткими	6-10 ч	12-36 ч
Ягоды	Сушить целиком. Ягоды с натуральным восковым налетом можно предварительно бланшировать.	Должны быть жесткими	10-15 ч	12-24 ч
Вишня	Убрать косточки и стебли. Разрезать на половинки. Положить на поднос вниз стороной с кожей. Будут напоминать изюм. Следите, чтобы не пересушить.	Должны быть жесткими	13-21 ч	24-36 ч
Клюква	Сушить целиком	Должны быть мягкими	10-12 ч	12-24 ч
Инжир	Помыть, вырезать пятна, разрезать на 4 части, разложить на поднос вниз кожей.	Должны быть мягкими	22-30 ч	24-40 ч
Виноград	Помыть, удалить веточки, разрезать на половинки или оставить целым, положить на поднос вниз кожей. Бланширование вдвое сокращает время сушки.	Должны быть мягкими	22-30 ч	24-39 ч



Фрукты

Эффективная сушка при температуре 57°C

Сыроедческая сушка при температуре 39°C



Продукт	Приготовление	Тест	Время	
			57°C	39°C
Нектарины	Помыть, убрать косточку, почистить. Нарезать толщиной около сантиметра, сушить вниз кожицей.	Должны быть мягкими, гнущимися	8-16 ч	12-29 ч
Персики	Помыть, убрать косточку и порезать на кусочки толщиной полсантиметра.	Должны быть мягкими, гнущимися	8-16 ч	12-29 ч
Груши	Помыть, убрать сердцевину, порезать на кусочки (0,5 см) или разрезать грушу на 4 части.	Должны быть мягкими, гнущимися	8-16 ч	12-24 ч
Хурма	Помыть, удалить верхушку и порезать на кусочки (0,5 см)	Должны быть жесткими	11-19 ч	15-24 ч
Ананас	Почистить, удалить глазки и сердцевину, порезать на кусочки (0,5 см)	Должны быть мягкими, гнущимися	10-18 ч	20-26 ч
Слива	Помыть, разрезать на половинки, удалить косточку, вогнуть выпуклую сторону, чтобы увеличить поверхность для сушки	Должны быть жесткими	22-30 ч	24-36 ч
Ревень	Помыть, порезать на длинные кусочки толщиной 2,5 см.	Должны быть жесткими	6-10 ч	12-24 ч
Клубника	Помыть, убрать чашелистики, порезать на кусочки толщиной 0,5 см.	Должны быть жесткими и хрустящими	7-15 ч	12-28 ч
Дыня	Очистить от шкурки, порезать треугольниками и удалить семена	Должны быть мягкими и липкими	8-10 ч	10-15 ч



Овощи

Эффективная сушка при температуре 52°C

Сыроедческая сушка при температуре 39°C



Продукт	Приготовление	Тест	Время	
			52°C	39°C
Спаржа	Помыть и порезать на кусочки 2,5 см толщиной			
Фасоль (зеленая или восковая)	Помыть, удалить кончики, порезать на кусочки толщиной 2,5 см	Должны быть ломкими	8-12 ч	20-30 ч
Свекла	Удалить стебель, сварить до мягкого состояния, охладить, почистить и порезать на кусочки (0,5 см) или кубики (0,3 см)	Должны быть жесткими	8-12 ч	20-30 ч
Броколи	Помыть, очистить от наружных листьев, порезать стебли на кусочки (0,5 см). Соцветия сушить целиком.	Должны быть ломкими	10-14 ч	24-26 ч
Капуста	Помыть, очистить от наружных листьев, порезать на полоски (0,3 см)	Должны быть ломкими	7-11 ч	24-26 ч
Морковь	Помыть, убрать верхушки с ботвой, почистить (по желанию). Порезать на кубики (0,3 см) или кружочки.	Должны быть жесткими	6-10 ч	19-28 ч
Сельдерей	Тщательно промыть, отделить стебли, порезать на длинные кусочки (0,5 см толщиной).	Должны быть жесткими	3-10 ч	12-24 ч
Кукуруза	Очистить початки, варить до молочной мягкости, срезать со стебля и распределить на подносе, перемешивая зерна несколько раз во время сушки.	Должны быть ломкими и крошащимися	6-10 ч	24-29 ч
Огурец	Помыть, порезать на кусочки толщиной 0,3 см.	Должны быть жесткими	4-8 ч	12-28 ч
Баклажан	Помыть, почистить, порезать на кусочки толщиной 0,5 см.	Должны быть ломкими и крошащимися	4-8 ч	24-29 ч

Овощи

Эффективная сушка при температуре 52°C

Сыроедческая сушка при температуре 39°C



Продукт	Приготовление	Тест	Время	
			52°C	39°C
Зелень	Тщательно промыть, обрезать неподходящие части, удалить твердые стебли, распределить по подносам так, чтобы листья не слипались друг с другом. Для более равномерной сушки перемешивать несколько раз.	Должны быть ломкими и крошащимися	3-7 ч	12-20 ч
Грибы	Уберите грязь с грибов щеточкой или жесткой губкой, нарежьте толщиной около 1 см, вертикально, начиная от шляпки до конца ножки, одним слоем разложите на подносе.	Должны быть жесткими	3-7 ч	12-20 ч
Окра	Помойте, очистите, нарежьте кружочки толщиной 0,5 см.	Должны быть жесткими		
Лук	Удалите корни, верхушку и шелуху, нарежьте кусочками 0,5 см толщиной, кольцами (0,3 см) или порубите. Сушите при температуре 145 F (63 C)	Должны быть жесткими	4-8 ч	12-20 ч
Пастернак	Убрать ботву, почистить (если нужно), нарезать на кусочки толщиной около 1 см.	Должны быть жесткими и/или ломкими		
Горошек	Очистить от кожуры, промыть, бланшировать, промыть в холодной воде, промокнуть бумажным полотенцем	Должны быть ломкими и крошащимися	4-8 ч	24-36 ч
Острый перец	Удалить стебель, семена и белые части. Помыть и высушить, порубить или порезать на длинные кусочки (0,5 см) или кольца.	Должны быть жесткими	7-11 ч	24-36 ч
Жареная кукуруза	Оставьте зерна на початках, пока они хорошо не просушатся, затем очистите и высушите до сморщенного состояния	Должна быть сморщенная	4-8 ч	24-36 ч
Картофель	Используйте ранний картофель, помойте, варите на пару в течение 4-6 минут. Нарежьте как картофель фри соломкой, тонкими ломтиками (0,5 см) или натрите на крупной терке.	Должны быть ломкими и крошащимися или жесткими	6-14 ч	25-28 ч

Овощи

Эффективная сушка при температуре 52°C

Сыроедческая сушка при температуре 39°C



Продукт	Приготовление	Тест	Время	
			52°C	39°C
Тыква	Нарежьте на куски, удалите семена. Пожарьте или приготовьте на пару до мягкого состояния, соскребите мякоть с кожицы и превратите в пюре в блендере. Вылейте на листы Paraflexh или на кухонную пергаментную бумагу. Когда высохнет, заверните в пластиковую оболочку и скрутите в ролл.	Должны быть жесткими	7-11 ч	12-24 ч
Летние кабачки	Помойте, очистите (если нужно), порежьте на кусочки толщиной 0,5 см.	Должны быть жесткими	10-14 ч	12-20 ч
Томаты	Помойте и удалите стебли, порежьте на кусочки размером 0,5 см или кружочки. Черри-томаты режьте напополам и кладите на поднос кожицей вниз.	Должны быть жесткими или ломкими	5-9 ч	12-24 ч
Репа (турнепс)	Почистить и разрезать на кусочки толщиной около 1 см.	Должны быть ломкими	8-12 ч	12-27 ч
Зимние кабачки	Помыть, порезать на кусочки, тушить или жарить до мягкого состояния, пюрировать в блендере, вылить на листы Paraflexh или кухонную пергаментную бумагу.	Должны быть жесткими	7-11 ч	12-24 ч
Батат (сладкий картофель)	Помыть, потушить до размягчения, почистить и разрезать на кусочки толщиной 0,5 см.	Должны быть ломкими	7-11 ч	12-24 ч
Цукини	Помыть и порезать на кусочки (0,5 см) или на более тонкие ломтики (0,3 см) для чипсов.	Должны быть ломкими	7-11 ч	12-20 ч



Пастила и фруктовые роллы

Йогурт, остатки фруктов или овощей можно измельчить в пюре и сдобрить специями. В дегидраторе такая масса превращается в питательную, энергетически ценную и здоровую альтернативу сладостям или чипсам. Пастилу очень просто приготовить, достаточно только вылить пюре на листы Paraflexx или кухонную пергаментную бумагу.

Выберите спелые или слегка переспелые (но не испортившиеся) фрукты или овощи, которые хорошо сочетаются друг с другом. Например, отлично сочетаются клубника и ревень, бананы и ананасы. Помойте, удалите несъедобные части, стебли, косточки и кожуру (если желаете). Размешайте в блендере до пюреобразного состояния.

Вылейте полторы-две чашки (360-480 мл) пюре на лист Paraflexx. Поскольку края высыхают быстрее, в центре толщина слоя должна быть 0,3 см, а по краям 0,6 см. Поместите поднос в дегидратор и сушите при температуре 57°C. Среднее время сушки при этом - 4-6 часов. Когда пастила высохнет, она будет немного блестящей и нелипкой наощупь. Дождитесь, пока она остынет и снимите с листа. Скатайте ее в тугую цилиндрическую колбаску. Затем оберните в тонкий полиэтилен.

Фрукты

Кислые фрукты, такие как ревень и клюкву, нужно подслащивать перед сушкой. Добавляйте к пюре 1/4 - 1/2 чашки меда или сахара (60-120 мл). Количество подсластителя зависит от вашего вкуса. В яблочную пастилу можно добавить молотую корицу или мускат.

Йогурт

В процессе сушки йогурт становится очень ярким по вкусу и напоминает конфеты. Приготовьте йогурт, добавьте пюрированную клубнику, экстракт мяты перечной. Скатайте в колбаску, порежьте на кусочки толщиной 1,3 см и повторно посушите в течение часа. Это предотвратит хранения в контейнере кусочки от слипания.

Овощи

Овощи можно приготовить на пару до размягченного состояния, измельчить в пюре и смешать с травами и специями. Томатное пюре можно смешать с итальянскими травами, высушить, а позже использовать для томатной пасты или соуса (с помощью регидрации). Очень вкусны гаспачо, приготовленные из помидоров, огурцов, лука, зеленого перца и трав, это питательная низкокалорийная закуска. Морковные массы могут быть основой для крем-супов. Используя воображение, можно экспериментировать и найти свои любимые сочетания. Сушите при температуре 52°C.



13

Вяленое мясо

Существует много рецептов, но еще интересней изобретать свои собственные, по своему вкусу. Вы можете использовать любые комбинации из перечисленных ингредиентов:

соевый или томатный соус, соус для барбекю, чеснок, лук, порошок карри, соль или перец. Возьмите кусок постного сырого мяса, по возможности без жира. Чем больше жира, тем меньше срок хранения вяленины. Лучше всего одинаковые кусочки получаются, если нарезать специальным ножом для мяса, но обычный острый нож тоже подойдет. Легче нарезать мясо, если оно частично заморожено. Нарезайте кусочки вдоль или поперек жил. В первом случае вяленина будет более мягкой и хорошо жеваться. Во втором - нежной, но более твердой. Режьте на полоски 2,5 см шириной, 0,4 см толщиной. Длина может быть любой. После нарезки вырежьте весь видимый жир.

Для более эффективного хранения вяленины перед сушкой используйте сухое засаливание или замачивание в рассоле. Под сухой засолкой подразумевается натирание мяса солью и специями. Рассолы или маринады представляют собой соль и приправы, растворенные в воде. В них мясо замачивают, чтобы оно пропиталось солью.

Процесс приготовления

Для сухой засолки разложите полоски мяса одним слоем на разделочной доске или другой плоской поверхности. Посыпьте их засолочной смесью с обеих сторон. Посыпайте равномерным слоем. Уложите полоски друг на друга в стеклянную, пластиковую или керамическую посуду, которая плотно закрывается.

Мясо должно быть полностью покрыто маринадом, включая верхние слои. Поставьте посуду в холодильник и маринуйте 6-12 часов (или оставьте на ночь). Переворачивайте нарезку несколько раз, чтобы она хорошо промариновалась.

Сушка

Стряхните излишки маринада с кусочков и разложите их на подносах дегидратора одним слоем. Сушите при температуре 68°C примерно 4-6 часов. При необходимости время от времени удаляйте жирные капли, которые появляются на поверхности. Во время сушки температура будет колебаться вверх и вниз от заданной температуры, поэтому важно сушить правильно. Мясо нагреется до 70-72°C, если вы установили 68°C на переключателе. Проверять на готовность надо всегда охлажденные кусочки. Хорошо просушенное вяленое мясо при сгибании должно трескаться, но не ломаться.

Хранение

Упакуйте охлажденную вяленину в герметичную посуду или вакуумные пакеты. Для лучшей сохранности вкусовых качеств упаковывайте вяленину небольшими партиями и храните в прохладном, темном и сухом месте. Если вы заметите, что внутри посуды образуется влага в виде капелек, значит вяленина не просушилась и может заплесневеть. В этом случае сушите мясо дольше.



14

Говяжья вяленина

Для изготовления говяжьей вяленины идеально подходит боковая или бедренная части туши и филейная нарезка. Кроме высокого содержания белка, говядина отличается большим количеством фосфора, железа и рибофлавина. См. стр. 19, полное приготовление.

Дичь

Оленина, медвежатина и мясо лося очень хорошо подходят для приготовления вяленины, прежде всего потому, что не имеют вкраплений жира. Идеально подходят боковая и бедренная части туши. Перед сушкой мясо диких зверей должно быть заморожено в течение 60 дней при температуре -18. С. Эта мера убивает все болезнетворные бактерии, которые могут быть в мясе. Готовьте по рецепту для говяжьей вяленины.

Мясо домашней птицы

Попробуйте приготовить что-то необычное: вяленину из вареного мяса курицы или индейки. Для такой вяленины вы можете использовать тот же маринад, что и для говядины. Так как мясо птицы очень волокнистое, ожидайте, что вяленина по сравнению с говядиной получится более твердой и ломкой. Сушите при температуре 155 F (68 C) до тех пор, пока кусочки полностью не просушатся (около 4 часов).

Вяленина из рыбы

Сушка рыбы - процесс достаточно сложный. Рыба для вяленины должна быть абсолютно свежей, чтобы не испортиться до того, как она высохнет. Нужно также обратить внимание на содержание жира в рыбе. Жирная или маслянистая рыба, например, тунец, портится очень быстро и в отличие от мяса из нее нельзя вырезать вкрапления жира. Лучше не использовать подобные виды рыб для сушки (см. таблицу ниже).

Маринад

Приготовьте холодный маринад из 3/4 стакана соли (1 стакан = 240 мл) и 1,5 л воды. Погрузите в него рыбу на полчаса. Тщательно промойте рыбу, удалив все остатки соли. Разложите кусочки на разделочной доске. Обваляйте их в сухой смеси соли и приправ. Положите рыбу в герметичную посуду или пластиковый контейнер. Поставьте в холодильник на 6-10 часов.

Достаньте рыбу из холодильника и стряхните излишки приправ. Разложите кусочки на подносы дегидрататора так, чтобы они не прикасались друг к другу. Сушите при температуре 68°C в течение 12-14 часов.

Тест на готовность

Если вы заметите мясистую часть охлажденного кусочка между большим и указательным пальцами, она не должна быть крошащейся или ломкой. В конце сушки понюхайте рыбу и попробуйте на вкус. Вяленина должна иметь слегка рыбный вкус и запах. Вяленина из рыбы должна содержать от 15% до 20% воды, и на ней не должно быть видимых влажных участков.

Рыба/Ракообразные	% Жира
Сом*	5.2
Треска	0.5
Горбыль	2.5
Камбала	1.4
Черный палтус	3.5
Морской окунь	1.0
Пикша	0.5
Палтус	4.3
Озерная форель*	11.1
Макрель (скупбрия)*	9.9
Морской черт (удильщик)	1.5
Кефаль*	6.0
Золотистый морской окунь	1.4
Сайда	1.3
Радужная форель	6.8

Рыба/Ракообразные	% Жира
Скорпена (морской окунь)	0.2
Лосось*	9.3
Морской окунь (лаврак)	1.6
Сельдь морская	2.8
Австралийский лосось	3.8
Акула*	5.2
Креветки	1.6
Корюшка	2.0
Луциан	1.1
Камбала	1.4
Тунец*	5.1
"Белая" рыба (сиг, тресковые) *	7.2
Мерланг	1.3
Желтый окунь	1.1

* не рекомендуется для сушки

Сыроедческие и живые продукты

В 1963 году Энн Вигмор и Викторас Кулвинкас основали Институт Здоровья Гиппократ в Бостоне, где они рассказывали своим пациентам о преимуществах абсолютно сырого экологически чистого питания. Сегодня сыроедческая диета превратилась в движение мирового масштаба, а Энн и Викторас считаются его основателями.

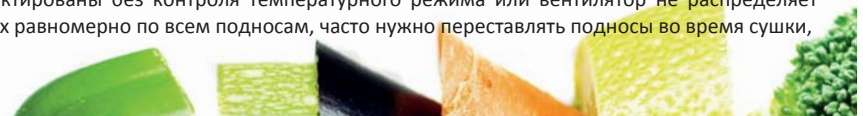
Что такое живые продукты?

Определение Фонда Энн Вигмор: "Живые или сырые продукты - это термически не обработанные растительные продукты, которые являются экологически чистыми. Они легко перевариваются, богаты ферментами и очень питательны. Они включают пророщенные в домашних условиях зерна и бобовые, а также овощи, фрукты, орехи, ферментированные продукты, высушенные продукты и вкусные десерты, такие как фруктовые и ореховые торты и фруктовое мороженое." Когда вы едите сырой фрукт или овощ, вы получаете полный набор витаминов, минералов и ферментов, содержащихся в этих продуктах. При этом не теряются питательные вещества, водорастворимые витамины и минералы, как это происходит в результате термической обработки. Если этот продукт выращен экологически чистым способом, он не содержит химических веществ, красителей и консервантов.

Одно из наиболее важных преимуществ сырой пищи заключается в том, что она легче переваривается, чем термически обработанная. Это происходит благодаря ферментам, которые есть в сырых продуктах. Когда еда нагревается, ферменты деактивируются. Во время переваривания ферменты, которые содержатся в продуктах, помогают пищеварительным ферментам организма расщеплять продукты до перевариваемых протеинов. Когда вы едите больше сырых продуктов, вашему организму не приходится затрачивать слишком много энергии на переваривание пищи. В результате она тратится на другие нужды организма, что делает вас сильнее, здоровее и счастливее. Сушка - это лучший способ сохранить живые фрукты и овощи. Сушка не предполагает, что продукты будут обрабатываться при высоких температурах, как это происходит при приготовлении пищи или при консервировании. Когда сырая пища нагревается и ее внутренняя температура превышает 48° C на протяжении длительного промежутка времени, ее питательная ценность начинает падать, особенно в отношении ферментов. Консервирование также вымывает из продуктов водорастворимые витамины и минералы, что также снижает их питательную ценность по сравнению с живыми продуктами.

Почему Excalibur является лучшим дегидрататором для живых продуктов?

Есть две важные вещи, которые необходимо учитывать при сушке сырых продуктов, чтобы сохранить в них ферменты. Первое - это необходимость контролировать температуру, и второе - время, которое тратится на сушку. Если температура слишком высока, ферменты могут разрушиться, если она слишком низкая, на сушку затрачивается много времени, продукты могут испортиться, и вероятен рост бактерий. Горизонтальная система распределения воздуха (PagaLexx) и автоматический термостат делают дегидрататор Эскалибур сушилкой, идеально подходящей для сушки сырых продуктов, которая сохраняет все качества живой пищи. Термостат позволяет контролировать температуру воздуха, а вентилятор, расположенный на задней стенке, обеспечивает быструю и равномерную сушку. Эти две характеристики дегидрататора Эскалибур позволяют поддерживать температуру воздуха на достаточно низком уровне, что важно для сохранения ферментов, но в то же время температура достаточно высока, чтобы предотвратить возникновение плесени и рост бактерий. Большинство сушилок спроектированы без контроля температурного режима или вентилятор не распределяет воздух равномерно по всем подносам, часто нужно переставлять подносы во время сушки,



потому что нагревательный прибор находится снизу. У дегидратора Экскалибур термостат спроектирован так, чтобы во время сушки создать колебания температуры воздуха. Когда температура повышается, она быстро испаряет влагу с поверхности продуктов. Когда температура понижается, влага, которая заключена внутри продукта, перемещается к поверхности. Эти колебания температуры помогают также поддерживать постоянную температуру продуктов на протяжении всего цикла сушки.

Температура продуктов в сравнении с температурой воздуха

Во время сушки температура продукта обычно на 10 -15°C ниже температуры воздуха. Это происходит из-за испарения. Когда продукты находятся в потоке теплого воздуха, с их поверхности испаряется влага, благодаря чему происходит охлаждение продуктов. Таким образом, температура продуктов всегда ниже, чем температура воздуха. Помните, что температурные режимы на дегидраторе обозначают **температуру продукта**, при этом температура воздуха может быть выше на 10-15°C).

Энзимы и температура

Среди последователей сыроедения существует много мнений касательно температуры разрушения энзимов. Наиболее часто упоминают температуру 47°C (температура продукта), опираясь на исследования доктора Эдварда Хоуэлла. Однако, он также установил, что оптимальные температуры, при которых энзимы сохраняются, находятся в промежутке между 7°C и 60 °C. При температуре выше 60°C энзимы разрушаются. В результате исследований и тестов мы обнаружили, что второе утверждение более точно, и во время сушки энзимы, действительно, выдерживают температуру 60°C. Д-р Джон Витэйкер, ведущий специалист по энзимам с мировым именем, декан факультета по Питанию и Нутрициологии в Университете Дэвис, говорит, что большинство энзимов не разрушается, даже когда температура находится в промежутке 60-70°C. Это согласуется с утверждением Хоуэлла - 60° С, а также с нашими тестами и научными экспериментами. Мы тестировали образцы продуктов на их энзиматическую активность в процессе сушки при температуре 63°C и обнаружили, что она точно такая же, как и у продуктов, засушенных при более низких температурах.

Энзимы наиболее восприимчивы к сильному нагреванию, когда они влажные. После того, как основная часть влаги испаряется, энзимы становятся более устойчивыми или находятся в "дремлящем" состоянии. При этом они могут противостоять температуре, выше, чем 68°C (по Викторасу Кулвинскасу). Когда продукты регидрируются, снова напитываются влагой, - с помощью воды или в желудочно-кишечном тракте - энзимы снова становятся активными и помогают организму переваривать пищу.

Как использовать дегидратор для живых продуктов

Как рекомендуют Энн Вигмор и Викторас Кулвинскас, лучший способ сохранить энзимы и не допустить порчи продуктов и рост бактерий - поставить дегидратор на самый высокий температурный режим на первые два или три часа, а затем переключить на режим ниже 49°C на все оставшееся время. В первые часы температура продуктов не превысит 47°C из-за высокого содержания в них влаги. Также температура воздуха сразу не поднимется до 63°C. Чтобы она поднялась до таких высоких значений, потребуется несколько часов. Если следовать этому методу, время сушки (более 30 часов) уменьшается вдвое. Если вы не можете присутствовать во время сушки и переключить дегидратор, вы можете поставить его на более низкие температуры между 41°C и 49°C. Но учитывайте, что чем меньше температуры, тем дольше время сушки.



Другие функции дегидратора

Травы и специи

Иногда мы пренебрегаем травами и специями на нашей кухне. Используйте дегидратор Excalibur для приготовления своих собственных приправ! Купите побольше свежих трав и специй, высушите их и приготовьте необычные чаи и приправы. Ни одна петрушка больше не будет выброшена зря. Сушка трав и специй не требует сложных приготовлений:

1. Обрежьте все засохшие или выцветшие части растения. Помойте листья и стебли в холодной воде. Промокните полотенцем, удалив воду насколько это возможно.

2. Разогрейте дегидратор, установив термостат на 35°C-45°C.

Примечание: Если сушка трав занимает более 4 часов, установите показатель температуры на более высокое значение. Чтобы высушить травы и специи должным образом в районах с повышенной влажностью, необходимо установить температуру на 50°C.

3. Вставьте поднос с подготовленным ситом. Поверх сита поместите плотный лист Paraflexx. Выложите травы на лист Paraflexx и накройте их еще одним сетчатым листом сверху, чтобы придавить.

4. Сушите в течение 2-4 часов.

5. Храните в плотно закрытых сухих контейнерах. Также, следите за тем, чтобы прямые солнечные лучи не попадали на высушенные травы и специи. Из-за солнечных лучей травы становятся блеклыми, снижается эффективность ароматических масел.

Орехи

Орехи являются концентрированным источником белка, и многие из них богаты необходимыми жирами. Орехи можно сушить дома в их натуральном виде или добавив пряности и приправы.

1. Можно сушить цельные, неочищенные орехи, а также отдельно ядра или мякоть.

2. Выложите орехи одним слоем на подносы для сушки.

3. Сушите при температуре 46°C - 52°C. Сушка цельных орехов должна занимать от 10 до 14 часов, сушка мякоти - от 8 до 12 часов.

4. Храните в герметичных контейнерах в холодильнике.

Примечание: Из-за высокого содержания масла, мякоть может стать прогорклой на вкус, если не хранить в холодильнике.

Выпечка

Подходящая среда для выпечки хлеба находится прямо в вашем дегидраторе. Вытащите подносы, и разогрейте дегидратор, установив термостат на 46°C. Поместите неглубокую ёмкость с водой на дно дегидратора. Вставьте поднос прямо над ёмкостью с водой и поставьте на него чашу с тестом. Накройте тесто материей, чтобы оно не засохло.

Подождите, пока тесто поднимется, оставив его на 30 минут или 1 час. После того, как тесто поднимется, продолжите готовить согласно вашему рецепту.

Паста

Больше нет необходимости иметь подставку для сушки пасты. Поместите полоски свежеприготовленной пасты отдельными слоями на подносы для сушки. Сушите в течение 57°C в течение 2-4 часов. Храните в герметичной упаковке.

Повторная сушка.

Нет необходимости выбрасывать зачерствевшие крекеры, чипсы печенье или крупы. Повторно высушите продукты, поместив их одним слоем на подносы на 1 час при температуре 63°C.

Йогурт

В дегидраторе легко и экономично готовить йогурт. Добавьте 1 стакан сухого молока примерно на 2 литра обезжиренного молока. Прокипятите в течение 2 секунд. Снимите с огня и охладите до 46°C. Добавьте 2 столовые ложки непастеризованного йогурта без добавок в охлажденное молоко. Перелейте в контейнеры и закройте крышкой. Поставьте в дегидратор на 5 часов при температуре 46°C (Примечание: используйте специальный термометр для приготовления конфет для наилучшего результата). Не прерывайте работу дегидратора – не задевайте, не открывайте и не двигайте дверцу во время приготовления йогурта. Храните готовый йогурт в холодильнике. Перед тем как подать йогурт, добавьте ароматизаторы или свежие фрукты по желанию.

Сыр

Домашний, несозревший сыр можно приготовить в дегидраторе. Для приготовления такого сыра, вам понадобится 4 литра пастеризованного молока, а также 4 столовые ложки йогурта без добавок, 1/2 стакана свежей пахты, или ¼ таблетки сычуга, растворенной в ½ стакана теплой воды.

Налейте молоко в кувшин и прогрейте до комнатной температуры, примерно 22°C.

Смешайте с йогуртом, пахтой или сычужным ферментом и накройте кувшин марлей.

Поместите кувшин в дегидратор с температурой 29°C от 12 до 18 часов, пока молоко не свернется. Этот процесс происходит, когда молоко отделяется, чтобы сформировать толстый, твердый «свернувшийся слой» и водянистую жидкость – сыворотку. Когда молоко свернулось, и на поверхности появился небольшой слой сыворотки, сыр готов. Затем, порежьте массу следующим образом. Используйте длинный нож и сделайте надрезы приблизительно в 1 см друг от друга.

1. Держа нож вертикально, сделайте прямые разрезы вверх и вниз.

2. Наклоните нож и сделайте диагональные срезы вниз через весь сыр по разрезам, которые вы сделали в пункте 1, сделайте первый разрез под углом 45°, но постепенно выправите лезвие так, чтобы последний разрез был почти вертикальным.

3. Повторите действия из пункта 2, только наклоните нож в противоположном направлении.

4. Поверните кувшин на 180 градусов и сделайте последний ряд вертикальных разрезов, чтобы получился сетчатый узор. Этот процесс помогает сыворотке стечь.

Залейте в большую кастрюлю 8-12 см воды, поставьте в нее кувшин и нагрейте до 46°C.

Держите домашний сыр при такой температуре в течение 30 минут, периодически помешивая. Когда время закончится, установите дуршлаг с марлей и влейте свернувшуюся массу и сыворотку. Подождите, пока сыворотка стечет; в противном случае она придаст сыру горьковатый вкус. Чтобы избавиться от еще более кислого вкуса, окуните дуршлаг в холодную воду и аккуратно помешайте свернувшуюся массу, чтобы смыть последние остатки сыворотки. Пусть свернувшаяся масса тщательно процедится. По желанию можно добавить 1 чайную ложку соли на пол килограмма домашнего сыра и 4-6 столовых ложек сливок. После охлаждения, ваш домашний сыр будет готов к употреблению в обычном виде или в качестве составляющей фруктовых салатов, соусов, чизкейков или запеканок. Помимо этого дегидратор можно использовать для приготовления мягких, полутвердых и твердых сыров.

Сушка фотографий

Для сушки фотографий, подготовьте и помойте дегидратор как обычно. Удалите излишки жидкости и поместите фотографии на подносы для сушки. Сушите до тех пор, пока не останется мокрых пятен.

Приготовление целых блюд

Любители открытого воздуха захотят использовать дегидратор для приготовления походных завтраков. Сушеное мясо с мелко нарезанными томатами и сушеными ломтиками овощей можно смешать с высушенной пастой и затем приготовить в котелке на костре для «гурманов» для ужина в горах. Немного творчества и знаний о времени сушки продуктов - это все что нужно для изобретения рецептов легких и питательных блюд.

Дегидрация круглый год. Советы.

Январь

Лучше покупать: авокадо, бананы, капусту, цветную капусту, грибы, груши, картофель, репу и зимний сорт кабачков.

Февраль

Лучше покупать: авокадо, бананы, брокколи, капусту, цветная капуста, кумкват, манго, грибы, груши, мандарины, зимний сорт кабачков.

Март

Лучше покупать: артишоки, спаржу, авокадо, бананы, брокколи, грейпфрут, кумкват, салат, грибы, редис, шпинат.

Апрель

Лучше покупать: спаржу, бананы, капусту, цикорий, салат-эскарпиоль, лук, ананасы, редис, ревень, шпинат, клубнику.

Май

Лучше покупать: спаржу, бананы, сельдерей, папайю, горох, ананасы, картофель, клубнику, летний, кресс-салат.

Июнь

Лучше покупать: авокадо, абрикосы, бананы, дыню, вишню, кукурузу, огурцы, инжир, фасоль, зелень, манго, нектарины, лук, персики, горох, перец, ананасы, сливы, летний сорт кабачков.

Июль

Лучше покупать: абрикосы, бананы, чернику, капусту, дыню, вишню, кукурузу, огурцы, укроп, баклажаны, рис, яблоки сорта Гравенштейн, яблоки, зеленые бобы, нектарины, плоды окры, персики, перец, чернослив, арбуз.

Август

Лучше покупать: яблоки, бананы, свеклу, ягоды, капусту, морковь, кукурузу, огурцы, укроп, баклажаны, инжир, дыни, нектарины, персики, груши, сладкий перец, сливы, картофель, летний сорт тыквы, томаты.

Сентябрь

Лучше покупать: яблоки, бананы, брокколи, морковь, цветную капусту, кукурузу, огурцы, укроп, инжир, виноград, зелень, дыню, плоды окры, лук, груши, перец, картофель, летний сорт тыквы, томаты, сладкий картофель.

Октябрь

Лучше покупать: яблоки, бананы, брокколи, виноград, перец, хурму, тыкву, сладкий картофель.

Ноябрь

Лучше покупать: яблоки, бананы, брокколи, капусту, цветную капусту, клюкву, финики, баклажаны, грибы, тыкву, сладкий картофель.

Декабрь

Лучше покупать: яблоки, авокадо, бананы, грейпфрут, лимон, лайм, грибы, апельсины, груши, ананасы, мандарины.

Рецепты

Розовая пастила с бананом

1 стакан клубники

1 банан

1. Измельчите фрукты в блендере. Выложите смесь на листы Paraflexh или пищевую пленку и высушите до состояния пастилы при температуре 60°C.

Пастила из персика и груши

1 стакан очищенных персиков

½ стакана очищенных груш

Измельчите фрукты в блендере и добавьте сахар по желанию. Выложите смесь на листы Paraflexh или пищевую пленку и высушите до состояния пастилы при температуре 60°C.

Пастила из хурмы и ананаса

1 стакан мякоти хурмы

½ стакана измельченных ананасов

Измельчите в блендере. Выложите смесь на листы Paraflexh или пищевую пленку и высушите до состояния пастилы при температуре 60°C.

Соус для спагетти

1 ст. ложка высушенного лука
3 ст. ложки кукурузного крахмала
1,5 ст. ложки высушенной чесночной пудры
1,5 ст. ложки орегано
1 стакан томатной пудры

1 ст. л. сушеной петрушки
1 ст. л. высушенного зеленого перца
1 ст. л. сахара
1 ст. л. сушеного базилика
1/4 стакана высушенных, нарезанных ломтиками грибов

Смешайте все ингредиенты и храните в плотно закрытом стеклянном контейнере. Для приготовления соуса добавьте 3 стакана воды, перемешайте и тушите до загустения.

Вяленина из говядины

1 баночка соуса сальса

1 ст. л. измельченного орегано

450 г. постной говядины, порезанной на

кусочки толщиной 0,5 см

1 упаковка приправы со вкусом чили
Измельченный красный перец

Срежьте с мяса видимый жир. Смешайте все ингредиенты в большой емкости, кроме измельченного красного перца. Поместите мясо в пластиковый пакет на замке и добавьте маринад. Оставьте в холодильнике на ночь, переворачивая время от времени. Разложите кусочки мяса одним слоем на подносы для сушки. Для пикантности посыпьте мясо измельченным красным перцем. Сушите мясо при температуре 68°C в течение 6-10 часов. Проверьте готовность: мясо при сгибании должно трескаться, но не ломаться. Храните в герметичном контейнере или вакуумных пакетах.

Грибной крем-суп

1,5 стакана сушеных грибов

2 стакана горячего говяжьего бульона

4 стакана молока

6 ст. л. муки

Полстакана сушеного лука

1/4 стакана маргарина

1 ст. л. соли

Петрушка или другие приправы

Обжарьте грибы с луком в маргарине, в кастрюле с толстыми стенками в течение 5 минут, периодически помешивая. Смешайте бульон, молоко, соль и муку. Измельчите в блендере до однородной массы. Добавьте к пассированным грибам и луку. Варите на медленном огне до кипения, постоянно помешивая. Украсьте петрушкой. На 8 порций.

Пастила из сладкого йогурта

Йогурт, предварительно смешанный с клубникой вишней или малиной.

Формочка для печенья в виде сердца

Листы Paraflexh

В подносы для сушки необходимо поместить листы Paraflexh или пищевую пленку. Используйте 1 упаковку йогурта на 1 поднос. Покройте листы йогуртом комнатной температуры. С помощью лопатки равномерно распределите йогурт по подносу. Сушите при температуре 135°F / 57°C в течение 4-5 часов. После окончания сушки йогурт будет иметь блестящую, не липкую консистенцию на ощупь. Используя форму для печенья в виде сердца, сделайте 4-5 сердечек из охлажденного йогурта. Накройте каждое печенье пищевой пленкой.

Картофель О'Брайан

2 стакана сушеного измельченного картофеля

Свежемолотый черный перец по вкусу

1/4 стакана измельченного сушеного зеленого лука

4 ст. л. масла

1/4 стакана сушеного лука

1/2 стакана измельченного бекона

(по желанию)

1/4 сушеного красного перца

Соль по вкусу

Регидрируйте картофель, лук и перец, дав их постоять 20 минут, слейте воду. В сковороду, разогретую на среднем огне, добавьте масло. Приготовьте картофель, лук и чеснок до появления хрустящей корочки и золотистого цвета. Добавьте измельченный бекон, соль и перец. На 6 порций.

Сухая приправа для летнего салата

3/4 стакана сушеного лука

1/4 стакана сушеного красного перца

1/4 стакана сушеной петрушки

1/2 стакана сушеных томатов

1/2 стакана сушеной дробленой моркови

1/4 стакана сушеного зеленого перца

1/4 стакана семян подсолнечника

1/2 стакана тертого сыра пармезан

Измельчите все ингредиенты в блендере. Убедитесь, что все ингредиенты тщательно перемешаны. Охладите смесь в холодильнике, поместив ее в банку со стеклянной крышкой. Посыпайте полученной смесью салаты.

Кукуруза ацтеков

3/4 стакана сушеного лука

1 стакан сметаны

1/4 ч. л. перца

1/4 стакана воды

3/4 ч. л. соли

1,5 стакана сушеной кукурузы, регидрированной

1/4 стакана соуса сальса.

3 ст. л. сливочного масла.

1 стакан тертого сыра Монтерей Джек

1 банка порезанных маслин

Обжарьте лук в масле до мягкого состояния. Добавьте кукурузу и воду. Плотно закройте крышкой и приготовьте на среднем огне в течение 5 минут. Снимите крышку и увеличив огонь, кипятите до тех пор, пока большая часть жидкости не выкипит. Смешайте со сметаной, сыром, соусом сальса, оливками, солью и перцем. Нагрейте как следует, но не доводите до кипения. На 6 порций.

Вопросы и ответы

- Кажется, что продукты на одной стороне подносов высыхают раньше продуктов на другой стороне. Что делать в данном случае?

- Т.к. ваш дегидратор может сушить одну сторону быстрее, чем другую, в середине цикла можно разворачивать подносы на 180 градусов. Это поможет ускорить процесс дегидрации и снизит энергопотребление.

- Яблоки и груши потемнели до ржаво-коричневого цвета во время сушки. Можно ли их есть?

- Да. Фрукты, которые приобрели коричневатый цвет, безопасны для употребления. Многие фрукты окисляются в процессе сушки. Окисление происходит, когда мякоть подвергается воздействию воздуха. Предварительная обработка фруктов снижает процесс окисления.

- Почему края фруктовой пастилы следует сделать толще, чем середину?

- Края фруктовой пастилы, как правило, сохнут в первую очередь. Если края одинаковой толщины с серединой, то они будут сохнуть слишком быстро и станут хрупкими.

- У меня фруктовая пастила получилась очень тонкой и хрупкой. Хочется, чтобы она получалась плотной, как в магазине. Как это можно сделать?

- Сочные свежие фрукты, такие как клубника содержат слишком много жидкости, что не подходит для приготовления плотной, тянущейся пастилы, похожей на ту, которую продают в магазине. Просто добавьте банан во время пюрирования, смесь станет густой, а вместе с ней и сама пастила. Убедитесь, что вы залили 3/4 на 1 стакан пюре в каждый поднос, пюре должно растечься по всему подносу. Помните, что пюре должно быть толще по краям на пол сантиметра.

- Если измельчить высушенные овощи, для чего их можно будет использовать?

- Измельченные лук и чеснок, конечно же являются любимыми приправами для мяса и соусов. Порошок из высушенных томатов будет восстановлен в томатном соусе, пасте, кетчупе, соке или супе. Порошок легко приготовить. Блендер или кухонный комбайн поможет сделать подходящую текстуру. Просто поместите кусочки сушеных овощей в блендер и измельчите. Храните в герметичных бутылках или банках.

- Когда сушка закончится, нужно ли переложить продукты в более проветриваемое место, чтобы избежать пересушивания?

- Да. Когда продукты высохнут, вытащите их из подноса и упаковки. Другие, все еще влажные кусочки следует оставить в дегидраторе до полного высыхания. Однако, если вы порезали продукты на одинаковые ломтики и поворачивали подносы во время сушки на 180 градусов всех продуктов должна будет закончиться равномерно.

Возможные неисправности и методы их устранения

Все дегидраторы Excalibur проходят трехразовую проверку на наличие электрических или механических проблем. Они поставляются в идеальном рабочем состоянии. Если вы заметите повреждение, появившееся в результате неаккуратной доставки, необходимо сообщить об этом грузоотправителю или дилеру, у которого вы приобретали товар. Компания Excalibur не несет ответственности за ущерб, нанесенный во время транспортировки.

Проблема

Решение

Ничего не включается

Проверьте розетку, подключив другое устройство, которое работает. Подключите дегидратор к другой рабочей розетке.

Вентилятор воспроизводит шум трения

Из-за неаккуратной доставки подносы могли попасть в защитный экран вентилятора. Вытащите подносы, и подуйте на лопасти вентилятора, чтобы выявить, где происходит трение. Возможно, потребуется включить вентилятор, слегка нажать на сетку и послушать где возрастает шум. С помощью плоскогубцев с длинными щипцами, отделите сетку от лопастей вентилятора в точке соприкосновения.

Вентилятор работает, но нагрева не происходит

Вытащите подносы и проверьте термостат. При работающем вентиляторе покрутите регулятор назад/вперед между самыми низкими и самыми высокими значениями, приостанавливаясь на секунду на каждом делении. Сделайте 40 повторений. Затем, принудительно остановите вращение вентилятора, нажав на металлическую сетку в направлении лопасти вентилятора, пока он не остановится. Появится громкий шум – это нормально. Используйте ладонь с вытянутыми пальцами – никогда не помещайте никакие предметы в квадратные отверстия в сите. Когда лопасти лезвия остановятся, если вы увидите свечение, немедленно отпустите сито, вы прочистили термостат, поломка исправлена. Если вы не увидите свечения, необходимо будет заменить предохранитель.

Отсутствуют сетчатые листы

Сетчатые листы расположены на верхнем или нижнем подносе. Вытащите все подносы и загляните внутрь дегидратора с достаточным освещением, чтобы вы могли увидеть их.

Отсутствуют аксессуары

Кухонные аксессуары поставляются в коробке для дегидратора, за исключением крупных предметов, таких как нож для чистки яблок, слайсер, специальных инструментов для вяленого мяса. Они лежат на стороне дегидратора и возможно могли соскользнуть под него. Еще раз проверьте, удалив упаковку. Листы Paraflexx имеют тот же цвет, что и коробка.

Кажется, что дверь сломана или поцарапана внизу.

Большинство пластиковых деталей изготовлены литьем под давлением. Форму помещают в машину для изготовления пластика, где расплавленный пластик впрыскивается в полость пресс-формы, а затем выдерживается там под высоким давлением до застывания. Место, где пластик входит в форму называется «воротами». Все пластиковые детали должны иметь ворота. Большинство ворот находятся в местах, которые не видны. Самым подходящим местом для ворот на двери была центральная часть снизу. Мы разбираем ворота и при необходимости спиливаем острые края. Из-за проектных ограничений это лучшее, что мы можем сделать.

Полезные подсказки и советы

- Режьте все продукты на кусочки одинаковой толщины. Если этого не делать, то сушка будет занимать разное количество времени. Лучше всего иметь слайсер.
- Загружайте маленькими или большими партиями. Если вы готовите небольшую партию продуктов, вставьте оставшиеся пустые подносы в дегидратор. В вашем дегидраторе должны находиться либо все подносы, либо ни одного.
- Экспериментируйте с временем сушки. О вкусах не спорят. Вам могут понравиться продукты с хрустящей текстурой, подвергавшиеся сушке достаточно долгое время. Или продукты, которые сушились не так долго, с жевательной текстурой. Записывайте, какие продукты вы использовали и сколько времени ушло на сушку, чтобы запомнить, что вам понравилось.
- Храните листы Paraflexh в нижней части дегидратора. Это отличный способ защитить листы, когда вы их не используете.
- Советы для чистки листов Paraflexh. Не замачивайте в воде листы Paraflexh, они могут испортиться. Просто протрите их теплой, мыльной тряпочкой. Затем снова тряпочкой, но уже без мыла. Это все что нужно.
- Не уверены, что продукты высохли надлежащим образом? Положите немного продуктов в герметичный пакет и проверьте через несколько минут. Если вы видите капли воды на пакете, значит необходимо сушить ингредиенты дольше. Если пакет немного запотеет – это нормально, т.к. продукты остывают.



Удобная съемная дверца от Excalibur

Для моделей с 5 средними подносами и 9 большими подносами

Для того, чтобы установить дверь, нужно держать ее под небольшим углом (см. рис.1). Поместите крючки сверху внутренней стороны двери на выступы в верхней части дегидратора (см. рис. А). Следите за тем, чтобы между дверцей и дегидратором (см. рис. 2) было одинаковое расстояние, и чтобы низ двери не задевал края (см. рис. В спереди и сбоку). Это позволяет выходить влажному воздуху.

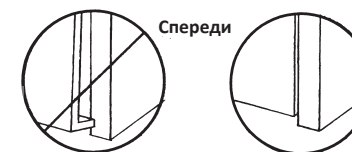
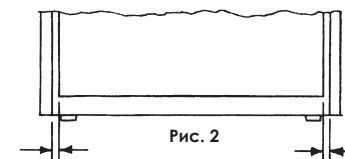
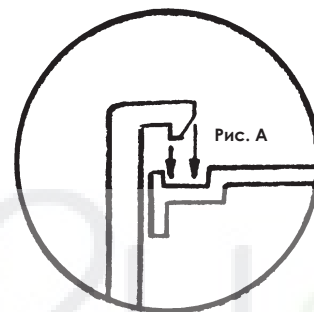
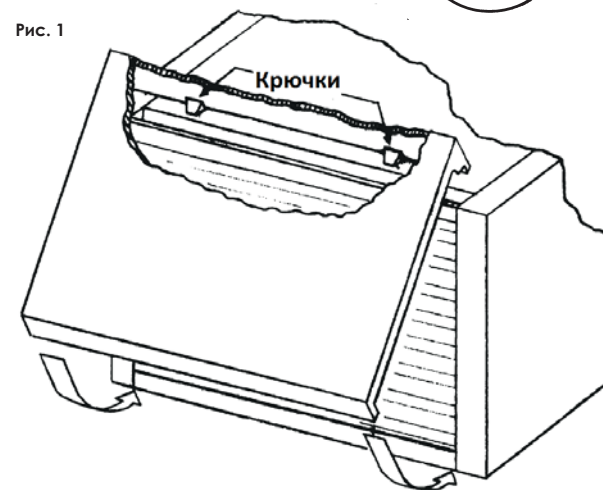




Рис. 1




Технические характеристики дегидраторов Excalibur

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4400220В (черный)	
Описание товара	Горизонтальный обдув, 4 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, 1 вентилятор радиусом 10 см, съёмная передняя крышка, мощность 220 Ватт	
Размеры лотка	0,09 м ²	
Полезная площадь всех лотков	0.37 м ²	
Размеры	165 x 332 x 412 мм	
Вес прибора	3 кг	
Вес с упаковкой	3,6 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 220 Вт	
Комплектация	- 4 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4500220В (черный, белый)	
Описание товара	5 пластиковых мелкосетчатых лотков (BPA-free), регулируемый термостат, 1 вентилятор радиусом 12,7 см, съёмная крышка	
Размеры лотка	0,09 м ²	
Полезная площадь всех лотков	0.74 м ²	
Размеры	216 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	6,5 кг	
Вес с упаковкой	7,25 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 440 Вт	
Комплектация	- 5 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4900220В (черный, белый)	
Описание товара	9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, 1 вентилятор радиусом 17,8 см, съёмная крышка	
Размеры лотка	0,15 м ²	
Полезная площадь всех лотков	1.39 м ²	
Размеры	317 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	9 кг	
Вес с упаковкой	10,8 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 600 Вт	
Комплектация	- 9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	


Технические характеристики дегидраторов Excalibur

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4526Т 220В	
Описание товара	5 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 12,7 см, съёмная крышка	
Размеры лотка	0,09 м ²	
Полезная площадь всех лотков	0.74 м ²	
Размеры	216 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	6,5 кг	
Вес с упаковкой	7,25 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 440 Вт	
Комплектация	- 5 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	


Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4926Т 220В	
Описание товара	9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 17,8 см	
Размеры лотка	0,15 м ²	
Полезная площадь всех лотков	1.39 м ²	
Размеры	317 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	9 кг	
Вес с упаковкой	10,8 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 600 Вт	
Комплектация	- 9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4526ТCD 220В (черный, белый)	
Описание товара	5 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 12,7 см, 1 съёмная стеклянная дверца	
Размеры лотка	0,09 м ²	
Полезная площадь всех лотков	0.74 м ²	
Размеры	216 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	6,5 кг	
Вес с упаковкой	7,25 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 440 Вт	
Комплектация	- 5 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Технические характеристики дегидраторов Excalibur

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	4926TCD 220В (черный)	
Описание товара	9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free), регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 17,8 см, 1 съёмная стеклянная дверца	
Размеры лотка	0,15 м ²	
Полезная площадь всех лотков	1.39 м ²	
Размеры	317 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	9 кг	
Вес с упаковкой	10,8 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 600 Вт	
Комплектация	- 9 пластиковых мелкосетчатых лотка (BPA-free)	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	D502CDSHD 220В	
Описание товара	5 лотков из нержавеющей стали, регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 12,7 см, 1 съёмная стеклянная дверца	
Размеры лотка	0,09 м ²	
Полезная площадь всех лотков	0.74 м ²	
Размеры	216 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	12 кг	
Вес с упаковкой	12.7 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 440 Вт	
Комплектация	- 5 лотков из нержавеющей стали	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	D902CDSHD	
Описание товара	9 лотков из нержавеющей стали, регулируемый термостат, таймер 26 часов, 1 вентилятор радиусом 17,8 см, 1 съёмная стеклянная дверца	
Размеры лотка	0,15 м ²	
Полезная площадь всех лотков	1.39 м ²	
Размеры	317 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	17 кг	
Вес с упаковкой	18.1 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 600 Вт	
Комплектация	- 9 лотков из нержавеющей стали	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Технические характеристики дегидраторов Excalibur

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	EXC10ELF	
Описание товара	10 лотков для сушки и материал корпуса дегидратора из нержавеющей стали, таймер 99 часов, режим Combo, 2 стеклянные дверцы	
Размеры лотка	0,14 м ²	
Полезная площадь всех лотков	1.48 м ²	
Размеры	317 x 432 x 482 мм	
Вес прибора	17 кг	
Вес с упаковкой	18.1 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 600 Вт	
Комплектация	- 10 лотков из нержавеющей стали	
	- 1 съёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	5 лет	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	COMM1	
Описание товара	Коммерческая модель, таймер до 99 часов, компьютерное управление и датчики, материал корпуса нержавеющей сталь, 12 лотков из нержавеющей стали, 4 вентилятора 16 см.	
Размеры лотка	0,39 м ²	
Полезная площадь всех лотков	4,65 м ²	
Размеры	510 x 780 x 825 мм	
Вес прибора	68 кг	
Вес с упаковкой	72 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 2400 Вт	
Комплектация	- 12 лотков из нержавеющей стали	
	- 1 несъёмная дверца	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	1 год для коммерческого использования	

Название товара	Дегидратор (сушилка для овощей и фруктов) горизонтальный	
Модель	COMM2	
Описание товара	Коммерческая модель, таймер до 99 часов, компьютерное управление и датчики, материал корпуса нержавеющей сталь, 42 лотка из нержавеющей стали, 8 вентиляторов 16 см, колеса для перемещения прибора.	
Размеры лотка	0,3 м ²	
Полезная площадь всех лотков	12,6 м ²	
Размеры	1770 x 760 x 760 мм	
Вес прибора	136 кг	
Вес с упаковкой	150 кг	
Упаковка	Картонная коробка	
Напряжение	220 В, ~50 Гц, 4800 Вт	
Комплектация	- 42 лотка из нержавеющей стали	
	- 2 несъёмные дверцы	
	- 1 съёмный шнур питания	
	- 1 инструкция по эксплуатации	
Страна-изготовитель	США	
Гарантийный срок	1 год для коммерческого использования	

Условия гарантии

Гарантия предоставляется владельцу дегидратора Excalibur. На устройство распространяется гарантийный срок в течение 5 лет с момента покупки. На дополнительные аксессуары, детали, включая лотки для сушки, гарантия не распространяется. Также гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей, таких, как механизм дверцы. Если во время использования дегидратора в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации.
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем.
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Excalibur ремонтной организации.
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке.
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством.
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию.
7. Использования устройства в коммерческих целях.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Excalibur - то есть ту, которая была предназначена фирмой Excalibur для реализации на территории Российской Федерации и официально ввезена в Россию уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция имеет все необходимые сертификаты, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортёра, а также поддерживается гарантией изготовителя на всей территории Российской Федерации. При нелегальном ввозе продукции на территорию Российской Федерации нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Excalibur не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Excalibur, нелегально ввезенной в Россию. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Excalibur, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Excalibur предназначено для продажи на российском рынке и поддерживается гарантией Excalibur в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, Вы можете проверить его серийный номер, предоставить копию гарантийного талона и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.

Модель: EXCALIBUR

Серийный номер (Serial no): _____

Фирма-продавец: _____

Дата продажи: _____ (печать или штамп
продавца)

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предъявлении заполненного гарантийного талона. Гарантийный талон будет являться недействительным в случае неполного или неверного заполнения, а также отсутствия печати продавца и подписи покупателя!

С условиями гарантии ознакомлен и согласен _____
(подпись покупателя)