

• FOOD DEHYDRATOR •
• ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ •

MODEL/МОДЕЛЬ: FD-120


KENWELL

INSTRUCTION MANUAL
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



FOOD DEHYDRATOR

MODEL: FD-120

Dear customer!

Congratulations with the purchase of home appliances under KENWELL brand. From our side we guarantee excellent quality, perfect functioning and safety of your appliance upon keeping to all the rules of home exploitation. Before using the appliance read the instruction manual carefully.

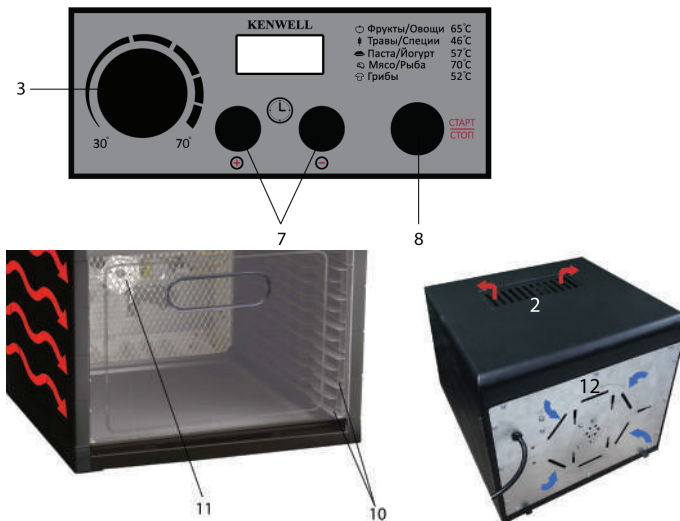
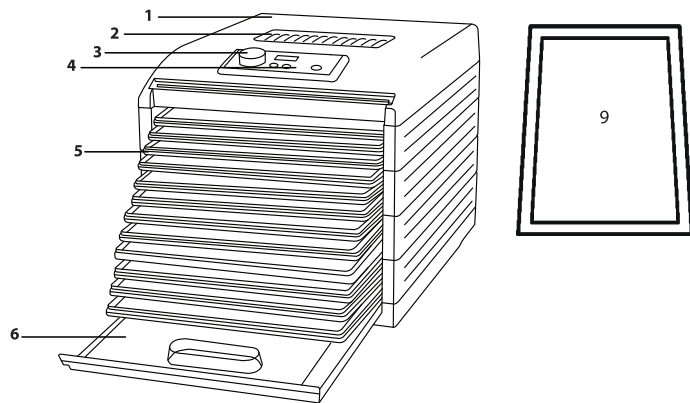
Technical characteristics: Voltage,V 220-240~ / Frequency, Hz 50/60 Power, W 700

Recommendations for buyer

When buying the appliance, check it for the absence of mechanical damage of the construction, check the external design and packing, the functioning - is the duty of the seller. Please check the warranty card and the accuracy of it's filling (presence of the seller's seal). You must save the bill, instruction manual, warranty card until the end of the warranty period. In case of bill and warranty card loss the warranty time is counted from the production date.

BEFORE FIRST USE Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the appliance. Do not leave the packing (plastic bags, polystyrene etc.) within the reach of children since they could be dangerous. Keep the package for appliance storage. Gently wipe down the housing with a damp cloth and dry well with dry towel. Wash the lid with trays in a warm soapy water, rinse well and wipe dry. Don't wash the housing! Don't immerse the housing, power cord and plug in water or any other liquid!

PRODUCT DESCRIPTION



1. Housing 2. Air outlet 3. Temperature regulator 4. Panel with display 5. Mesh tray - 12 pcs in set 6. Lid 7. Timer buttons 8. Start/Stop button 9. Solid tray -1 pc in set (used for gathering crumbs, for drying verdure and flowers, drying homemade pasta and making fruit rolls). 10. Horizontal protrusions for trays placement. 11. Fan with heating element 12. Air inlet

TRAYS All of the trays must be installed in the protrusions of the housing.

Solid tray -For crumbs gathering: place the solid tray inside the housing on the bottom. -For pasta drying / making fruit rolls, remove one mesh tray from the middle and place the solid tray instead on the top of mesh tray. -For making yoghurt: remove 6 down trays. Place the solid tray on the bottom. Place the bottles with mixture on the solid tray. Maximum loading on the tray is 4 glass bottles with 500 ml of mixture.

PRODUCT LID

A. The lid can be inserted in the product for convenient use and checking of drying level. To insert, follow the pictures 1, 2 and 3.

B.Lid can also be removed. For removing follow the pictures 4 and 5. Do not use the power to remove the lid.



BEFORE FIRST USE

Switch the appliance for 4 hours and use it empty. After turning off, let the appliance to cool down.

MAINTENANCE

ATTENTION! Before the first use, clean the lid and drying trays, according to "Cleaning" part, wipe dry and assemble the appliance. Remember that hot air flow should freely circulate into appliance, so do not overload the appliance, and don't make several layers of food.

1. Locate the appliance in a well-ventilated, warm and dry room with minimal dustiness with at least 20 centimeters of free space on all sides of the appliance to allow for adequate air circulation. The surface on which the appliance is placed must be stable, heat resistant and sufficiently far from other sources of heat.

2. Prepare food to be dehydrated. Lay the food on the drying trays.

Arrange the food evenly on the trays, remembering to leave gaps between the pieces.

3. Place the drying trays with food into the appliance. Close the lid.

4. Plug the appliance in. The appliance will beep and the LED display will light on.

5. Press Timer buttons to set the time. The timer is programmed up to 48 hours. For fast setting press and hold corresponding button. Each pressing adds 30 minutes.

6. Turn the temperature regulator to set approximate temperature.

7. Press CTAPT/CTOП button. The time countdown will start, the display will show time left to the end of program.

8. To adjust the temperature more accurately, press the "+" button long, the display will show the temperature set. Turn the temperature regulator to choose the temperature needed.

Note: --You can easily change the time and temperature during the dehydration process. --To check the temperature value use step 8.

9. After time has ended, the fan will keep working for a short time to cool down the motor. The display counts down from 10 to 1 and the fan stops working. Remove the plug from the outlet.

10. Allow the food to cool down. After cooling down, take the food out of the appliance, put dried food in PE bag or food container or place it in the refrigerator. For more information see **"FOOD STORAGE"** clause.

TEMPERATURES TABLE

Note: given temperatures in the table are approximate.

Jerky and fish	70°C	Dehydration of beef, game, poultry and fish.
Fruit and vegetables	65°C	Dehydration of fruit and vegetables.
Mushrooms	52°C	
Herbs and spices	46°C	Dehydration of herbs, spices and flowers.
Pasta, yoghurt (for cottage cheese), fruit rolls	57°C	Dehydration of homemade pasta, preparation of yoghurt for soft cottage cheese, fruit rolls.
Yoghurt	42°C	Preparation of yoghurt.

The food placed on the drying trays of the appliance gets dried with minimum nutrients loss.

Due to this, you can enjoy fruit, vegetables or mushrooms cooked without preservatives all the year round. You can dry herbs and herbal flowers, fruit rolls, meat jerky and many other foods.

PRETREATMENT OF FRUIT

Pretreatment of fruit helps to save natural color, taste and flavour.

Here are few useful tips how to prepare fruit for drying:

Take 1/4 cup juice (natural will be preferred). Keep in mind, that juice must match to prepared fruit. E.g. apple juice must be added when you dry apples.

Add 2 cups of water to juice and dip pretreated fruit (see "Fruit pretreatment table") for approximately 2 minutes into prepared liquid. Fruit may also be immersed into fruit juice with honey.

Addings Prepared products may also be sprinkled with poppy seeds, sesame seeds or coconut crisps for making the taste piquant.

Fruit pretreatment table Note: time and methods of fruit pretreatment, showed in the table below, have character of recommendation. Customer preferences of fruit drying might not be the same as in the table.

Name	Preparation	Dryness test	Time, hrs. (approx.)
Apples	Peel, core and cut slices or rings	pliable	6-8

Artichokes	Cut into 1/8-inch strips	brittle	5-13
Apricots	cut in halves or in slices, remove pit	pliable	13-28
Bananas	Peel and cut into 3-4 mm slices	crispy	8-38
Cherries	Pitting is optional, or pit when 50% dry	leathery	8-34
Cranberries	Chop or leave whole	pliable	6-26
Dates	Pit and slice	leathery	6-26
Figs	Slice	leathery	6-26
Grapes	Leave whole	pliable	8-26
Kiwi	Peel and cut slices or rings	pliable	6-12
Nectarines	Cut in half, dry with skin side down. Pit when 50% dry	pliable	8-26
Orange Rind	Peel in long strips	brittle	6-16
Orange, lemon, lime	Peel, and cut in rings 0.4 mm thick	pliable	8-16
Peaches	Pit when 50% dry. Halve or quarter with cut side up	pliable	6-26
Pears	Peel and slice	pliable	8-30
Pineapple	Peel, core and cut slices or rings	pliable	6-36
Plums	Pit, cut in halves or quarters	pliable	8-16
Strawberries	Cut into 3/8-inch slices, other berries whole	no moisture	8-26
Canned fruit	Pour out the sirup, dry with paper towel	pliable	6-12

FRUIT ROLL

Apples - 300 g / plums - 300 g

sugar - 3 tbs / water - 150 ml
(for 3 fruit rolls)

Wash apples/plums, peel the apples, delete seeds, take out the stones from plums, chop fruit in pieces. Add water and sugar to the fruits and cook for 10-15 minutes. After cooking blend the mixture to make fruit puree. Cool the fruit puree.

PREPARATION Cover the solid tray with olive or sunflower oil (this will help ready fruit roll to split from the tray easier), evenly spread the fruit puree over the tray, the layer should not come over the edge of the tray. Take out one mesh tray from the middle. Insert the solid tray instead, lay on the mesh tray in the product middle, dry by the temperature 57°C during 3-5 hours, until puree will perform into a dense elastic fruit roll. It is recommended to check the product every hour. Ready product should be elastic, not crispy and should not have wet places on the tray surface. Change time and temperature if you wish.

PRETREATMENT OF VEGETABLES

1. Blanching is a hot steam, boiling water or oil treatment for conservation (drying). It is recommended for green beans, cauliflower, broccoli, asparagus and potatoes. Since these vegetables are often used in first and second courses, blanching will keep their natural color.

How to blanch: place prepared vegetables in a pot of boiling water for 3 - 5 minutes only. Strain and pat dry and place vegetables in the dryer.

2. Placing vegetables in lemon juice for approximately 2 minutes will add a hint of lemon flavor to such vegetables as green beans, asparagus, etc.

Note: time and methods of vegetables pretreatment, showed in the table below have character of recommendation. Customer preferences of vegetables drying might not be the same as shown in the table.

Vegetables pretreatment table

Name	Preparation	Dryness test	Time, hours (approx.)
Broccoli	Trim and cut. Steam tender, About 3 to 5 min.	brittle	6-20

Cabbage	Trim and cut into 1/8-inch strips. Cut core into 1/4-inch strips	leathery	6-14
Cauliflower	Steam blanch until tender. Trim and cut	leathery	6-16
Celery	Cut stalks into 1/4-inch slices	brittle	6-14
Chives	Chop	brittle	6-10
Cucumber	Pare and cut into 1/2-inch slices	leathery	6-18
Eggplant/Squash	Trim and slice 1/4-inch to 1/2-inch thick	brittle	6-18

Garlic	Remove skin from clove and slice	brittle	6-16
Hot peppers	Dry whole	leathery	8-14
Mushrooms	Slice, chop, or dry whole	leathery	6-14
Potatoes	Slice, dice or cut. Steam blanch 8 to 10 min.	brittle	8-30

Rhubarb	Remove outer skin and cut into 1/8-inch lengths	no moisture	8-38
Spinach	Steam blanch until wilted	brittle	6-16
Tomatoes	Remove skin. Cut in halves or slices	leathery	8-24
Zucchini	Slice into 1/4-inch pieces	brittle	6-18

PRETREATMENT OF MEAT, FISH, POULTRY AND GAME

Pretreatment of meat, fish, poultry and game is imperative to use and necessary for customer's health saving. For effective drying use only very lean meats (without fat).

It is recommended to marinate meat before drying to keep natural flavor to the meat and also to tenderize it. The marinade should contain salt, which helps extract water from the meat and also helps preserve it.

Standard marinade:

1/2 cup of soy sauce / 1-1/4 tea spoon of salt / 1/2 cup soy sauce
 1 clove garlic, mashed / 2 table spoons of brown sugar
 2 table spoons of ketchup / 1/2 teaspoon of onion powder
 1/2 teaspoon of dried pepper

Teriyaki marinade

1 cup of Teriyaki sauce
 1 teaspoon of mashed garlic
 Mix all the ingredients well.

POULTRY

All poultry must be cooked before drying. Steaming or roasting are the best methods.

Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

FISH

It is recommended to steam the fish before dehydrating or to bake it (pre-heat your conventional oven to 200°C and bake for 20 minutes or until fish is flaky).

Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

MEAT/GAME

Cook (roast or steam), cut into small cubes and place in the appliance.

Dry approximately 2-8 hours or until all moisture has been removed.

VERDURE

The verdure should be sorted out. Roughed and yellowed pieces must be removed. Then wash the verdure out. Tie prepared verdure in a bun and place in the appliance. Drying time will vary depending upon size and type of verdure.

Dry for approximately 2-6 hours.

HERBS

Rinse and shake off excess water. Remove dead or discolored herbs. You should leave herbs on the stem and remove when drying has been completed. Spread herbs loosely on tray. Drying times will vary according to size and type.

Dry for approximately 2-6 hours.

BREAD

Slice bread (without crust) to small pieces. Spread bread pieces loosely on tray.

Dry for approximately 2-8 hours.

NUTS

Shell and rinse with hot water. Spread in trays. Allow nuts to cool before

storing. Nuts contain a lot of oil and the oil could cause the nuts to become rancid, so you should freeze them to guarantee freshness. When ready to use the nuts, bring them to room temperature.

Dry for approximately 18-26 hours.

READINESS OF PRODUCTS

To avoid over drying of products it is recommended to check it on the final stages of drying. Over dried products loses its taste and nutritive properties.

For checking take the piece of dried food from the appliance, let it cool down, break it and squeeze with your fingers. If there no moist drops appear, the product is well dried and is ready for storage.

Fruit rolls should be dense, elastic and with no wet places on it

Dried meat should be thick but not crispy.

Dried fish should be thick but not crispy. If the fish is fatty, some drops of grease may appear while squeezing.

Fruit and vegetables can be soft or crispy.

DRYING TIPS

We bring to your attention a few useful tips, that help you to dry food in a right way. Also they will increase your cooking skills. Drying time of fruit and vegetable pretreatment, showed in the tables, has character of recommendation and will vary according to the following factors:

- 1) thickness of pieces or slices.
 - 2) number of trays with food being dried.
 - 3) volume of food being dried.
 - 4) moisture or humidity in your environment.
 - 5) your preferences of drying for each type of dried food.
- on them to allow for easier removal of food.

DRIED FOOD REHYDRATING

There are several ways of rehydrating dried food:

- the quantity of liquid is 1 cup for each cup of dehydrated food (liquids can be filtered water, fruit or vegetable juices or broth).
- fruit and vegetables can be placed in food container with cold water for 2-6 hours in the refrigerator (room temperature can create an environment for harmful bacteria to grow).
- fruit and vegetables can be immersed in boiling water for 5-10 minutes.
- food like dried meats can be rehydrated while cooking in soups.
- steaming will prevent the loss of nutrients. Place the dried food in a food steamer and allow 5-35 minutes depending on the size of food.

- place dried food in a microwavable food container with liquid - 200 ml liquid (liquids can be filtered water, fruit or vegetable juices or broth) must be correspond to 100 g of food. Place food container in microwave oven. Set timer 2 minutes high tem perature. Repeat process for 2 minutes each time until desired consistency is reached.

Note: Do not add seasonings, especially salt or sugar, before or during this process because they may change the flavor of the food and slow the process. You may add them afterwards.

FOOD STORAGE

- wait until food is cool before storage.
- food can be kept longer if stored in a cool, dry and dark place.
- remove all the air you possibly can from the storage container and close it tightly.
- it is better for fruit rolls to be split from drying section when being still warm, wrap in food wrap and place in waterproof container.
- optimal storage temperature is 15°C or lower.
- never store food directly in a metal container.
- avoid transpirable containers or containers with loosen lid.
- check the contents of your dried food for moisture during the weeks following dehydration. If there is moisture inside, you should dehydrate the contents for a longer time to avoid spoiling.
- for best quality, dried fruit, vegetables, verdure, herbs, nuts, bread should not be kept for more than 1 year, if kept in the refrigerator or freezer.
- dried meats, game, poultry and fish should be stored for no more than 3 months if kept in the refrigerator, or 1 year if kept in the freezer.

YOGHURT FOR MAKING SOFT COTTAGE CHEESE

Ingredients:

Fresh milk -3,2-4% fat: 1 L

Yoghurt: 1.5% fat: 140 ml

Sugar: 3 teaspoons

PREPARATION

Take 3 clean bottles (capacity of each 0.5L). Rinse with boiled hot water. Cool them down. Pour equal quantity of milk in each bottle. Use clean teaspoon to place 2-3 teaspoons of yoghurt and 1 teaspoon of sugar in each bottle. Mix well.

Take out down 5-6 trays out of the appliance. Place the solid tray on the bottom inside the appliance. Place the bottles on the solid tray.

Set the temperature 57°C and time 3-4 hours. Switch on the appliance on. After time has finished check the mixture. The yellow whey has to be separated. Take clean gauze, folded in 4 layers or clean fabric bag. Pour the mixture into the fabric and hang to let the whey drain. After the whey has drained, place the cottage cheese on the clean plate and place in the refrigerator for 8 hours.

YOGHURT

Ingredients:

Fresh milk -3,2-4% fat: 1 L

Yoghurt: 1.5% fat: 140 ml

Sugar: 3 teaspoons

PREPARATION

Take 3 clean bottles (capacity of each 0.5L). Rinse with boiled hot water. Cool them down. Pour equal quantity of milk in each bottle. Use clean teaspoon to place 2-3 teaspoons of yoghurt and 1 teaspoon of sugar in each bottle. Mix well. Take out down 5-6 trays out of the appliance. Place the solid tray on the bottom inside the appliance. Place the bottles on the solid tray. Set the temperature 42°C and time 6-8 hours. Switch on the appliance on. After time has finished check the mixture. Place the bottles with ready yoghurt in the refrigerator for 4 hours.

CLEANING

1) before cleaning, always unplug the appliance from the wall outlet. Let the appliance to cool down. 2) wash the trays and the lid in warm soapy water. Do not use any abrasive cleaners. Rinse clean and wipe dry. Trays can be cleaned in the dishwashing machine. 3) wipe the appliance housing clean with a soft damp cloth. Do not immerse the housing, power cord and plug into water or any other liquid. 4) Store the appliance far from children in a cool dry place. Do not store anything in the appliance.

PRECAUTIONS

• IT IS IMPERATIVE THAT TO PLACE THE APPLIANCE ON A HEAT RESISTANT SURFACE BEFORE THE USE, TO AVOID FIRE.

• ATTENTION! Do not run the appliance for more than 48 hours in one single use. After 48 hours, turn off the appliance, unplug it and allow to cool for at least 2 hours before operating again.

• the appliance is for home use only. Do not use for commercial purposes. Use the appliance for its direct purpose. Use original accessories and those recommended by the manufacturer.

• before the first connecting of the appliance check that voltage indicated on the rating label corresponds the main voltage in your wall outlet.

- before using an extension cord, make sure it is suitable for such a load, otherwise it may overheat and cause a risk of fire.
- do not disconnect the appliance from the power socket by pulling on the power cord. Disconnect the power cord from the power socket by pulling on the plug.
- do not connect and disconnect the power cord to and from the power socket with wet hands.
- never let the cord hang over the edge of the table or touch any hot surfaces.
- during the operation the appliance must be placed on hard and level surface.
- keep the appliance at least 20 cm away from the walls to allow proper air circulation.
- do not place any items on to the appliance and do not step or sit on it.
- protect the appliance and its accessories against being dropped on the floor or table, even from low heights and against items falling on them.
- do not block the air vents.
- do not insert any objects into the ventilation openings of the appliance. Do not cover the ventilation openings of the appliance, this creates a risk of overheating.
- do not overload the appliance with food. There must be space between the pieces of food to let the air circulate well.
- do not move the appliance during operation.
- do not cover the appliance.
- do not place any paper or plastic items inside the appliance.
- do not store anything inside the appliance.
- when handling the appliance and the trays, proceed carefully, they may be hot!
- the temperature of accessible surfaces may be higher if the appliance is in operation.
- do not carry the appliance when it is hot.
- the open lid must be placed on the surface and must never hang in the air. Never place the heavy things on the lid.
- always remove the plug from the wall outlet after using the appliance.
- do not leave working appliance unattended.
- do not place appliance near the heating sources (electric/gas cooker, etc).
- do not operate the appliance with a damaged cord, plug or after the appliance's malfunctions.
- do not use the appliance with wet hands.
- do not operate near gas spray cans.
- do not pour water or other liquids into the appliance.
- do not immerse the base, power cord and plug into water or any other liquid. Do not use the appliance near basins, sink, near running water, etc.
- do not repair the appliance by yourself. Take it to the authorized service center.
- always unplug the appliance after use and before cleaning.
- while using the appliance, please, observe the safety precautions.
- incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- if the appliance has been used with infringement of guide's instructions, the appliance's guarantee would be canceled and consumer should repair the appliance at his/her expense.
- do not let children use or play with the appliance.
- do not leave the appliance in operation without supervision.

this appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of appliance by a person responsible for their safety.

STORAGE

Unplug the appliance. Let it cool down. Keep the appliance in a dry cool place, far from children.

NOTE Manufacturer reserves the right to change spare parts and color of the appliance.



DISPOSAL

Dispose the appliance in an environmentally friendly manner. It should not be disposed with the normal household waste. Please dispose it at a recycling centre for used electrical and electronic devices. You can obtain more information from your local authorities.

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL

ЭЛЕКТРОСУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ МОДЕЛЬ: FD-120

Уважаемый покупатель! Поздравляем с приобретением бытовой техники торговой марки KENWELL. Мы гарантируем высокое качество, безупречное функционирование и безопасность приобретенного Вами прибора при соблюдении всех правил его эксплуатации. Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.

Технические характеристики:

Напряжение, В 220-240 ~

Частота, Гц 50/60, мощность, Вт 700

Рекомендации покупателю

При покупке прибора необходимо проверить его на отсутствие механических повреждений конструкции, внешнего оформления и упаковки, на функционирование, на комплектность. Необходимо проверить наличие гарантийного талона и правильность его заполнения (наличие печати продажи и продавца). Необходимо сохранить кассовый чек, руководство по эксплуатации, гарантийный талон, до конца гарантийного срока эксплуатации. Прилагаемая к прибору документация при утрате не возобновляется. При обращении в сервисный центр, если невозможно определить дату покупки, гарантийный срок определяется, начиная с даты производства изделия.

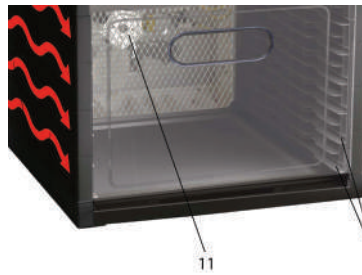
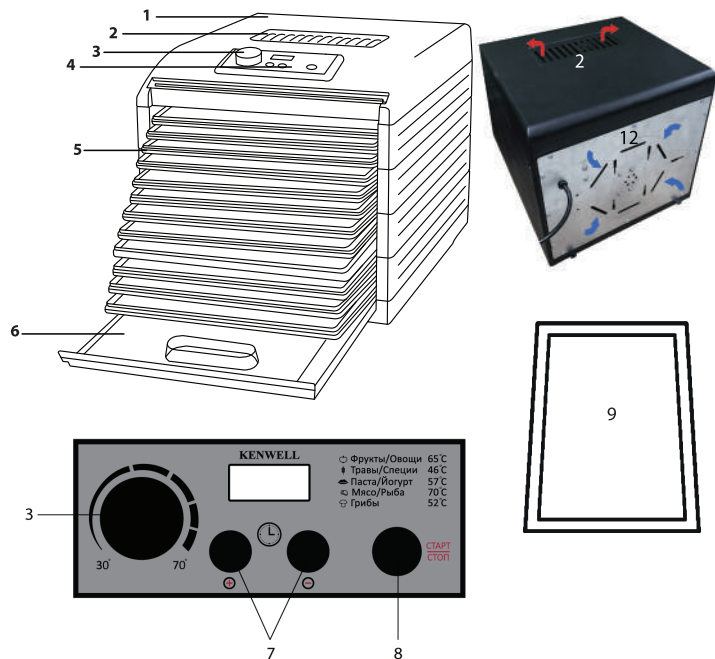
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките прибор из упаковки. Удалите все наклейки. Не оставляйте

упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Помойте сушильные секции, поддон и крышку в мыльном растворе, сполосните и протрите насухо. Корпус протрите мягкой влажной тканью. Не опускайте прибор, сетевой шнур и вилку в воду.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

1. Корпус прибора
2. Воздухоотводные отверстия
3. Температурный регулятор
4. Панель управления с LED дисплеем
5. Сетчатые сушильные поддоны - 12 шт.
6. Крышка
7. Кнопки таймера
8. Кнопка Старт/Стоп
9. Поддон для пастилы -1 шт.
10. Горизонтальные выступы для сушильных поддонов.
11. Вентилятор
12. Воздухозаборные отверстия



СУШИЛЬНЫЕ ПОДДОНЫ

Устанавливайте сушильные поддоны на горизонтальные выступы в приборе.

Поддон для пастилы

- Для сбора крошек: поместите поддон внутрь прибора на дно.
- Для сушки макаронных изделий / изготовления пастилы: уберите один сушильный поддон из середины и поместите поддон

для пастилы поверх сушильного поддона.

-Для приготовления йогурта: снимите 5-6 нижних сушильных поддонов. Поместите поддон для пастилы на дно. Поместите банки с закваской на поддон для пастилы. Максимальная нагрузка на поддон - 4 стеклянные банки (по 500 мл закваски).

КРЫШКА ПРИБОРА

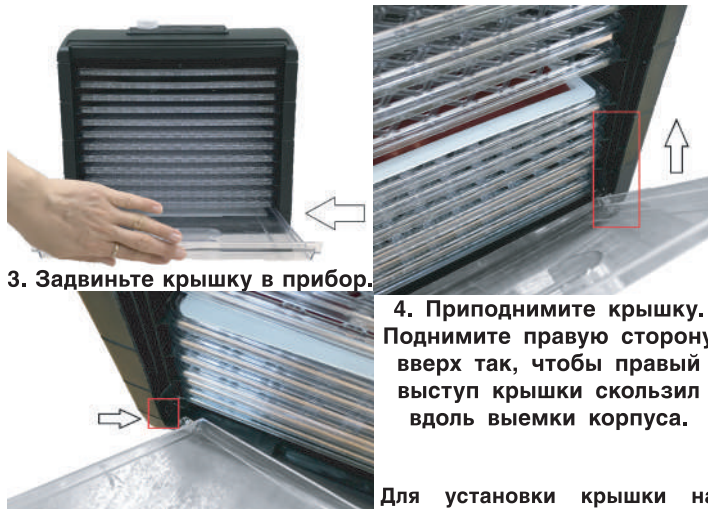
А. Крышку можно задвинуть в прибор для удобства использования и проверки степени просушки продуктов. Для этого руководствуйтесь иллюстрациями 1, 2 и 3.

В. Крышку можно снять. Для этого руководствуйтесь иллюстрациями 4 и 5. Не применяйте силу для снятия крышки.



1. Приподнимите крышку вверх.

2. Опустите крышку на рабочую поверхность



3. Задвиньте крышку в прибор.

4. Приподнимите крышку. Поднимите правую сторону вверх так, чтобы правый выступ крышки скользил вдоль выемки корпуса.

5. Извлеките левый выступ крышки из левого отверстия в корпусе.

Для установки крышки на прибор проделайте шаги в обратном порядке.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Включите пустой прибор на 4 часа. После выключения, дайте прибору остыть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Перед первым включением, проведите очистку прибора согласно разделу "Очистка". Высушите поддоны перед сборкой.

1. Расположите прибор в хорошо проветриваемом, теплом и сухом помещении с минимальной запыленностью и свободным пространством не менее 20 см со всех сторон прибора, для обеспечения хорошей циркуляции воздуха. Поверхность, на которую устанавливается прибор, должна быть устойчивой, термостойкой и удаленной от других источников тепла. Поместите прибор на жаропрочную поверхность,

подальше от края, во избежание опрокидывания.

2. Поместите продукты на сушильные поддоны. **Не переполняйте поддоны. Укладывайте кусочки продуктов так, чтобы между кусочками были зазоры. Зазоры позволят горячему воздуху свободно циркулировать.** Закройте крышку прибора.

3. Включите прибор в сеть. Прибор издаст звуковой сигнал, загорится LED дисплей.

4. Для установки времени нажимайте на кнопки таймера + и -. Таймер запрограммирован на 48 часов. Каждое нажатие добавляет 30 минут. Для быстрой настройки нажмите и удерживайте соответствующую кнопку.

5. Поверните температурный регулятор, чтобы установить приблизительную температуру.

6. Нажмите кнопку СТАРТ/СТОП. Начнется обратный отсчет времени. На дисплее отобразится время, оставшееся до конца программы.

7. Для того чтобы отрегулировать температуру более точно, нажмите и удерживайте кнопку таймера "+", дисплей покажет температуру. Поверните температурный регулятор, чтобы выбрать необходимую температуру.

Примечание: -Вы можете легко изменить время и температуру в процессе сушки. - Для проверки значения температуры используйте Шаг 7.

8. По окончании установленного времени вентилятор будет продолжать работать в течение короткого времени, для охлаждения мотора. На дисплее высветится обратный отсчет от 10 до 1, после чего вентилятор прекратит работу. Отсоедините прибор от сети.

Если вы хотите прервать процесс сушки до истечения установленного времени, нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП.

9. Дайте продукту остыть. Поместите высушенный продукт в полиэтиленовый пакет или тару для хранения или положите в холодильник (более подробно о хранении высушенных продуктов Вы можете прочитать в разделе "ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ").

• **ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, отсоедините от сети и дайте остыть в течение как минимум 2-х часов.**

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУР

ПРИМЕЧАНИЕ: ТЕМПЕРАТУРЫ В ТАБЛИЦЕ УКАЗАНЫ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО.

Вяленое мясо и рыба	70°C	Сушка говядины, дичи, птицы и рыбы
Фрукты и овощи	65°C	
Грибы	52°C	
Травы и специи	46°C	Сушка трав, зелени, специй и цветов
Паста, йогурт (для мягкого творога), пастила	57°C	
Йогурт	42°C	

Продукты, размещенные на сушильных поддонах прибора, сушатся с минимальными потерями полезных веществ. Высушивая продукты в данном приборе, Вы можете наслаждаться фруктами, овощами или грибами, заготовленными без использования консервантов весь год. В приборе можно так же сушить цветы и лекарственные растения, готовить мюсли, делать пастилу.

Примечание: если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушение на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере / полиэтиленовом пакете в морозильнике во избежание порчи продуктов.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ФРУКТОВ

Предварительная обработка позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов.

Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушению:

Возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального).

Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок.

Сок смешайте с 2-мя стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. "Таблицу подготовки фруктов к сушке") в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Фрукты можно также погружать в сок, смешанный с медом.

ДОБАВКИ

После предварительной обработки для придания вкусу пикантности можно посыпать фрукты маком, кокосовой стружкой или кунжутными семенами.

ПРИМЕЧАНИЕ: Способы предварительной подготовки, а так же время сушки приведенные в таблице далее, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в данной таблице.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности фрукта	Время, часы (примерно)
Абрикос	Разделите на половинки или кружками, удалите косточку	Мягкий	13-28
Ананас	Удалите кожуру и сердцевину, порежьте кружочками 1 см толщиной	Мягкий	6-36
Артишоки	Порезать полосками около 2 см толщиной	Хрупкий	5-13
Апельсиновая корка	Порежьте на длинные полоски	Ломкий	6-16
Апельсин, лайм, лимон	Порежьте кружочками 0.4 см толщиной	Мягкий	2-12
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4 мм	Хрустящий	8-38
Виноград	Оставьте целым	Мягкий	8-26
Вишня	Косточку удалять не обязательно	Твердый	8-26

Груша	Порежьте ломтиками	Мягкий	8-30
Инжир	Порежьте ломтиками	Твердый	6-26

Клюква	Оставьте целой	Мягкий	6-26
--------	----------------	--------	------

Киви	Удалите кожуру и порежьте кружочками	Мягкий	5-12
Нектарин	Разделите на половинки, сушите кожурой вниз (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	Мягкий	6-16
Персик	Удалить косточку, когда персик наполовину высушился	Мягкий	6-26
Слива	Удалите косточку порежьте половинками или четвертинками	Мягкий	8-16
Финик	Удалите косточку и порежьте ломтиками	Твердый	8-15
Яблоко	Удалите сердцевину. Порежьте кружками или дольками	Мягкий	4-8
Дыня	Удалите кожуру и семена, и порежьте ломтиками 1 см толщиной	Мягкий	8-12
Консервированные фрукты	Слейте сироп, обсушите бумажным полотенцем	Мягкий	6-12
Клубника	Порежьте половинками либо тонкими ломтиками	Мягкий	6-12

ПАСТИЛА (рецепт носит рекомендательный характер)

Яблоки - 300 г, сливы - 300 г

сахар-3 ст. л. / Вода-150 мл

(Выход: 3 пастилы)

Вымыть яблоки/сливы, очистить яблоки, удалить сердцевину, вынуть косточки из слив, нарезать фрукты на кусочки. Добавить воду, сахар и варить 10-15 минут. После приготовления, промолоть смесь в блендере до консистенции однородного пюре. Охладить пюре. Смазать поддон для пастилы оливковым или подсолнечным маслом (это поможет готовому фруктовому рулету легче отделиться от поддона), равномерно распределить фруктовое пюре. Пюре не

должно выходить за края поддона. Уберите один сетчатый поддон из середины. Уложите поддон с пюре на сетчатый поддон в середине продукта и сушите при температуре 57°C в течение 3-5 часов, пока пюре не превратится в плотный эластичный пласт. Рекомендуется проверять продукт каждый час. Готовый продукт должен быть эластичным, не хрустящим и не иметь влажных мест на поверхности лотка. По желанию можете изменить время и температуру.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать (бланширование - обработка горячим паром, кипятком, маслом для подготовки к консервированию (сушке)) зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картофель. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.

Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите на сушильные секции прибора.

2. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто подержите их в натуральном лимонном соке 2 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Способы предварительной подготовки, а так же время сушки приведенные в таблице далее, носят ознакомительный характер. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

Наименование	Подготовка	Показатель готовности овоща	Время, часы (приблизительно)
Артишок	Порежьте на полоски толщиной 3-4 мм	Ломкий	5-13
Баклажан/овощи семейства тыквенных	Очистите и порежьте ломтиками толщиной 6-12 мм	Ломкий	6-18
Брокколи	Очистите и порежьте. Пропарьте 3-5 минут	Ломкий	6-20

Грибы резанные	Порежьте ломтиками или сушите целыми (мелкие)	Твердый	8-10
Грибы	Сушить целиком	Твердый	10-12
Зеленая стручковая фасоль	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	Ломкий	8-26
Кабачки	Порежьте ломтиками толщиной 6 мм	Ломкий	6-18
Капуста	Очистите и порежьте на полоски толщиной 3 мм. Качан удалите	Твердый	6-14
Капуста Брюссельская	Порежьте стебельки пополам	Хрустящий	8-30
Капуста цветная	Бланшируйте до мягкости. Очистите и порежьте	Твердый	6-16

Картофель	Порежьте ломтиками, кубиками или кружками. Бланшируйте 8-10 минут	Ломкий	6-18
Луковица	Тонко нарежьте кружками	Ломкий	8-14
Морковь	Бланшируйте до мягкости. Нашинкуйте или порежьте кольцами	Твердый	6-12
Огурец	Очистите от кожуры и порежьте кольцами толщиной 12 мм	Твердый	6-18
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм. Удалите семена	Ломкий	4-14
Перец острый	Сушить целиком	Твердый	8-14

Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами.	Твердый	8-24
Ревень	Удалите внешнюю оболочку и порежьте на кусочки длиной 3 мм	Отсутствие влаги в овоще	8-38
Свекла	Бланшируйте, охладите, удалите корни и верхушку. Порежьте кольцами	Ломкий	8-26
Сельдерей	Порежьте на кусочки толщиной 6 мм	Ломкий	6-14
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	Ломкий	6-14
Чеснок	Удалите шелуху и порежьте кольцами	Ломкий	6-16
Шпинат	Бланшируйте до увядания	Ломкий	6-16

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная готовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира).

Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохраняет его.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса / 1 головка чеснока, мелко нарезанная
2 столовые ложки сахара / 2 столовые ложки кетчупа / 1 и 1/4 чайной ложки соли / 1/2 чайной ложки луковичной приправы (порошка) / 1/2 чайной ложки сушеного перца

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

Маринад Терияки

1 стакан соуса Терияки / 1 ч.л. мелко нарезанного чеснока

Все ингредиенты нужно тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отваривать или жарить.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

РЫБА Перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200°C или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой).

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

МЯСО И ДИЧЬ Приготовьте (пожарьте или отварите), порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор.

Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

ЗЕЛЕНЬ Зелень прежде всего перебирают. Грубые, пожелтевшие листья выбрасывают, зелень тщательно промывают. Затем свяжите зелень в небольшие рыхлые пучки и положите в прибор. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида зелени.

Сушите в течение 2-6 часов.

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ ТРАВЫ Промойте и встряхните от воды. Удалите сухие и обесцвеченные листья. Во время сушки листья не должны быть оторванными от стебля. Вы можете их разделить только по окончании сушки. Положите травы на сушильные секции. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида лечебных трав.

Сушите в течение 2-6 часов.

ХЛЕБ Порежьте хлеб, предварительно очистив его от корки, на небольшие кусочки. Разложите на сушильные секции.

Сушите в течение 2-8 часов.

ОРЕХИ Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на сушильной секции. До начала сушки орехи должны немного охладиться. Орехи содержат большое количество жиров, а жиры могут способствовать прогорканию. Поэтому сразу после сушки орехи следует поместить в морозильник. Для потребления орехов, вытащите их из морозильника и доведите до комнатной температуры.

Сушите в течение 18-26 часов.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ ПРОДУКТА.

Во избежание пересушивания продукта рекомендована проверка состояния продукта на финальных стадиях сушения. Пересушенный

продукт теряет свои вкусовые и питательные свойства.

Для проверки извлеките кусочек продукта из прибора, дайте ему остыть, разломите и с силой сожмите пальцами. Если на месте разлома после нажатия не выступают капельки влаги, значит продукт высушен и готов для длительного хранения.

- фруктовая пастила должна быть плотной, эластичной, без мокрых участков.
- вяленое мясо должно быть плотным, но не ломким.
- вяленая рыба должна быть плотной, но не ломкой. Если рыба жирная, во время проверки при сдавливании могут появляться капельки жира.
- овощи и фрукты могут быть мягкими либо ломкими.

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ВЛАГОСОДЕРЖАНИЯ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

Вот несколько советов как правильно восстановить влагосодержание продуктов:

- соотношение жидкости к высушенному продукту должно быть 1/1 (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта).

- фрукты и овощи можно поместить в пищевой контейнер с холодной водой, а затем поставить в холодильник на 2-6 часов (комнатная температура может способствовать появлению болезнетворных бактерий в овощах и фруктах).

- фрукты и овощи можно поместить в кипящую воду на 5-10 минут.

- такие продукты, как вяленое мясо, могут восстановить свое влагосодержание, варясь в супе.

- обработка паром поможет сохранить полезные вещества в продукте. Поместите высушенные продукты в пароварку на 5-35 минут (в зависимости от размера продукта).

- поместите сушеные продукты в контейнер, подходящий для использования в микроволновой печи, добавьте жидкость в соотношении 200 мл жидкости на 100 гр продукта (в качестве жидкости может выступать фильтрованная вода, фруктовый/овощной сок или бульон в зависимости от приготавливаемого продукта) и поместите контейнер в микроволновую печь. Выставьте максимальную температуру и таймер на 2 минуты. Если продукт не успел приготовиться, выставьте дополнительное время.

Примечание: не рекомендуется добавлять сахар, соль или приправы до или во время процесса

восстановления **влагосодержания** **во избежание**
изменения аромата и увеличения времени готовки.
Вы можете добавить их по окончании процедуры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Предлагаем Вашему вниманию несколько полезных советов, которые помогут Вам разобраться, как лучше сушить в приборе, а также повысят Ваши кулинарные навыки.

Время сушения для различных продуктов, указанное в настоящей инструкции, носит ознакомительный характер и будет зависеть от следующих факторов:

- 1) толщина кусочков продукта.
- 2) объем продуктов сушения.
- 3) влажность в помещении, где будет работать прибор.
- 4) Ваши личные предпочтения в сушении тех или иных продуктов.

Рекомендуется:

- каждый час проверять продукты в приборе на готовность.
- на пищевых контейнерах, где будут храниться высушенные продукты, отмечайте следующее - наименование продукта, массу продукта до сушки, а также дату сушения. Эта информация сможет пригодиться Вам в будущем.
- перед укладкой продуктов для сушения в прибор, смочите сушильные секции антипригарной жидкостью, предназначенной для пищевых продуктов, либо смажьте растительным маслом, что облегчит отделение высушенного продукта.
- обязательно проверяйте продукты на наличие порчи и механических повреждений. Несвежие или поврежденные продукты после сушения быстро портятся.
- предварительно обработанные продукты позволяют добиться лучших результатов при сушении.
- распределяйте продукты для сушки в один слой.
- не добавляйте свежий продукт в частично высушенный – это замедлит процесс сушения для обоих продуктов.
- правильное хранение продуктов после сушки также позволяет сохранить их качество и полезные свойства (смотрите раздел **"ХРАНЕНИЕ"**).

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- перед укладкой высушенных продуктов в пищевые контейнеры для хранения дайте им остыть.
- продукты должны храниться в прохладном, сухом и темном месте.
- продукты должны храниться в герметично упакованной, вакуумной таре.

- фруктовую пастилу лучше отделить от сушильной секции сразу же после приготовления, еще теплой, завернуть в пищевую пленку и поместить в герметичную влагонепроницаемую тару.
- оптимальная температура для хранения сушеных продуктов - не выше 15°C.
- не храните сушеные продукты непосредственно в металлической таре.
- следите за тем, чтобы в процессе хранения сушеных продуктов в таре не образовывалась влага. Если влага все-таки образовалась, необходимо повторно высушить продукты во избежание их порчи.
- рекомендуемые сроки хранения сушеных фруктов, овощей, зелени, лечебных трав, орехов, хлеба - в холодильнике/морозильнике - не более 1 года.
- рекомендуемые сроки хранения сушеного мяса, птицы или рыбы в холодильнике - не более 3 лет, в морозильнике - не более 1 года.
- не храните сушеные фрукты в одном контейнере с сушеными овощами во избежание смешения запахов.
- не сушите продукты, маринованные в алкоголе или обработанные им.
- лук и томаты обладают наибольшей способностью впитывать влагу из воздуха, и потому должны быть упакованы сразу же после извлечения из прибора.
- после открытия герметичного контейнера с сушеным продуктом, используйте продукт как можно скорее.

ЙОГУРТ (для приготовления мягкого творога)

(Рецепт носит рекомендательный характер)

Молоко 3,2-4% жирности: 1 л

Йогурт 1,5% жирности: 140 мл

Сахар: 3 чайные ложки

Возьмите 3 чистые стеклянные банки (емкость каждой 0,5 л). Ополосните кипяченой горячей водой. Остудите банки. Налейте в каждую банку равное количество молока. Используйте чистую ложку для добавления ингредиентов, смешивания и снятия пробы. Добавьте в каждую банку 2-3 чайные ложки йогурта и 1 чайную ложку сахара. Хорошо перемешайте смесь. Достаньте из прибора 5-6 нижних поддонов. Поместите на дно прибора поддон для пастилы. Поверх поддона уложите банки со смесью. Установите температуру 57°C и

время 3-4 часа. Включите прибор. По истечении времени проверьте готовность. Желтая сыворотка должна отделиться от смеси. Возьмите чистую марлю, сложенную в 4 слоя или чистый тканевый мешок. Влейте смесь в мешок и повесьте, чтобы дать сыворотке стечь. После того как сыворотка стечет, выложите творог в чистую емкость и поставьте в холодильник на 8 часов для дозревания.

Примечание: при необходимости регулируйте время и температуру.

ЙОГУРТ

(Рецепт носит рекомендательный характер)

Молоко 3,2-4% жирности: 1 л

Йогурт 1,5% жирности: 140 мл

Сахар: 3 чайные ложки

Возьмите 3 чистые стеклянные банки (емкость каждой 0,5 л). Ополощите кипяченой горячей водой. Остудите банки. Налейте в каждую банку равное количество молока. Используйте чистую ложку для добавления ингредиентов, смешивания и снятия пробы. Добавьте в каждую банку 2-3 чайные ложки йогурта и 1 чайную ложку сахара. Хорошо перемешайте смесь. Достаньте из прибора 5-6 нижних поддонов. Поместите на дно прибора поддон для пастилы. Поверх поддона уложите банки со смесью. Установите температуру 42°C и время 6-8 часов. Включите прибор. По истечении времени проверьте смесь. Поставьте бутылки с готовым йогуртом в холодильник на 4 часа.

Примечание: при необходимости регулируйте время и температуру.

ОЧИСТКА и ХРАНЕНИЕ

1) перед очисткой прибора, всегда отключайте его от сети. Дайте прибору остыть. 2) поддоны и крышку вымойте в теплой воде с мылом. Сполосните и высушите. Не применяйте для очистки прибора химические моющие средства, жесткие мочалки или абразивные чистящие средства. Для очистки засохшей пищи замочите поддоны в теплой воде на несколько часов. После замачивания промойте и высушите поддоны. Поддоны можно мыть в посудомоечной машине. 3) для очистки корпуса прибора используйте мягкую влажную ткань. Не опускайте прибор, сетевой шнур и вилку в воду. Не допускайте попадания воды внутрь прибора. Храните прибор вдали от детей, в сухом, прохладном месте. Не храните в приборе посторонние предметы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

• УСТАНОВЛИВАЙТЕ ПРИБОР ТОЛЬКО НА ЖАРОУСТОЙЧИВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗГОРАНИЯ.

• ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор более 48 часов подряд. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, отсоедините от сети и дайте остыть в течение как минимум 2-х часов.

• прибор предназначен только для домашнего использования. Не использовать в коммерческих целях. Используйте прибор по его прямому назначению. • перед подключением прибора в сеть проверьте, соответствует ли электропитание Вашего прибора, указанное на технической этикетке на приборе, электропитанию в Вашей сети. • перед использованием удлинителя убедитесь, что он рассчитан на такую нагрузку, так как удлинитель может перегреться и вызвать опасность пожара. • не отсоединяйте прибор от сетевой розетки, потянув за шнур питания. Отсоедините от розетки, потянув за вилку. • не подключайте и не отсоединяйте шнур питания от розетки мокрыми руками. • никогда не позволяйте сетевому шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей. • держите прибор на расстоянии не менее 20 см от окружающих предметов, для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха. • не ставьте на прибор никаких предметов, не наступайте и не садитесь на него. • не допускайте падения прибора и его аксессуаров. • не роняйте что-либо на прибор и его принадлежности. • не блокируйте вентиляционные отверстия. • не вставляйте никакие-либо предметы в защитную решетку вентилятора, в вентиляционные отверстия прибора. • не перегружайте прибор пищевыми продуктами. Между кусочками пищи должно быть пространство, чтобы воздух хорошо циркулировал. • не перемещайте прибор во время работы. • не накрывайте прибор. • не помещайте внутрь прибора бумажные или пластиковые предметы. • не храните в приборе посторонние предметы • при обращении с прибором и поддонами соблюдайте осторожность, так как они могут быть горячими! • некоторые поверхности прибора нагреваются во время работы. Соблюдайте осторожность! • не переносите горячий прибор. • открытая крышка должна лежать на рабочей поверхности и никогда не должна висеть в воздухе. Не кладите предметы на крышку. • всегда вынимайте вилку из розетки после использования прибора. • не оставляйте работающий прибор без присмотра / при выходе из дома. • отключайте прибор от сети, если он не эксплуатируется и перед очисткой. • держите прибор на



11/1/2011

ВНИМА
измене
улучше

32

СОХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ

Дата производства: 10.2019 / Срок хранения: не ограничен. По
всем вопросам и жалобам обращаться в информационный центр.
Тел.:8(925)507-74-46; e-mail: info@ltd-ves.ru

33