

Производитель: Производитель: NINGBO BAIYI ELECTRIC CO.,LTD.

Адрес производителя: XIDIAN INDUSTRY AREA, NINGHAI, NINGBO, P.R.C.

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 7.

Тел./Факс: +7 (383) 210-54-30.

www.sakura-dt.com



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сушилка для продуктов SA-7806



RoHS CE EAC
IPX0

250 Вт, 220-240 В, 50 Гц

5 секций для продуктов
с мелкой сеткой

Размеры 1 секции: 32 x 32 x 4 см

Прозрачные стенки и крышка прибора
позволяют контролировать процесс сушки

Тип управления: механический

Регулятор температуры 40-70°C

Быстрое высушивание овощей, фруктов,
грибов, мяса

Приготовление домашней пастилы

1.	Особенности сушилки для продуктов	3
2.	Описание прибора	4
3.	Технические характеристики	4
4.	Меры безопасности	5
5.	Подготовка к работе	6
6.	Предварительная обработка продуктов	6
7.	Порядок работы	11
8.	Хранение продуктов	13
9.	Полезные советы	14
10.	Очистка и хранение прибора	14
11.	Комплектация	14
12.	Для заметок	15

ДЛЯ ЗАМЕТОК

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ**СОВЕТЫ ПО СУШКЕ**

Время высыхания предварительно обработанных фруктов будет варьироваться в зависимости от следующих факторов:

- толщины кусков или ломтиков
- количества подносов с едой для сушки
- объема пищи для сушки
- влажности в помещении
- ваших предпочтений в сушке каждого типа еды

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Проверяйте продукты каждый час.
- Поворачивайте и/или меняйте местами секции, если вы заметили неравномерное высыхание.
- Помечайте вес еды до и после сушки. Также будет полезно отмечать для себя время сушки для дальнейшего использования.
- Предварительно обрабатывайте пищу.
- Соблюдайте правила хранения пищи после сушки, это поможет избежать порчи продуктов и сохранить их вкусовые и питательные свойства.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

- Запрещается погружать в воду сетевой шнур, сетевую вилку и саму сушилку.
- Перед очисткой выключите прибор, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть секции, поддон и крышку в теплой воде со средством для мытья посуды. Не допускается использование посудомоечную машину для мытья сушилки.
- Храните сушилку в сухом отапливаемом месте в собранном виде. Температура хранения от +1°C до +40°C.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. База	1 шт.
2. Съёмные секции	5 шт.
3. Крышка	1 шт.
4. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
5. Гарантийный талон	1 шт.

Благодарим Вас за выбор торговой марки "SAKURA". Надеемся, что приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ОСОБЕННОСТИ СУШИЛКИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ

- Сушеные продукты являются идеальным лакомством для перекуса, так как они удерживают почти всю их питательную ценность и вкус.
- Это идеальный способ сохранить фрукты, закуски, овощи, хлеб, цветы и многое другое.
- Съёмные секции: пять простых в использовании секций, которые устанавливаются вертикально друг на друга.
- Легкая очистка.
- Элегантный дизайн.
- Прозрачные секции позволяют проверить состояние готовности пищи.

ПРИНЦИП РАБОТЫ

- Благодаря перфорации съёмных секций теплый воздух свободно циркулирует внутри системы. Подача воздуха осуществляется сверху, из отверстия в крышке прибора. Данный прибор оснащен насосом лопастного типа. Насос закачивает воздух и подает его на нагреватель. Нагретый воздух равномерно распределяется через воздушный дефлектор и подается на съёмные секции, что позволяет высушить продукты быстро и равномерно.
- Регулятор температуры позволяет устанавливать нужную температуру, а встроенный предохранитель не даст перегреться прибору.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Крышка | 5. Световой индикатор работы |
| 2. Съемная секция | 6. База |
| 3. Панель управления | 7. Съемная секция |
| 4. Регулятор температуры | 8. Отверстие для забора воздуха |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность	250 Вт
Параметры электросети	220-240 В, 50 Гц
Количество секций	5
Размеры 1 секции	32 x 32 x 4 см
Размеры индивидуальной упаковки	330 x 330 x 370 мм

вместо пасты - пастилу нужно добавить к овощам в конце приготовления и накрыть крышкой на пару минут. Пастила превратится в соус.
Из пастилы легко можно приготовить прекрасный десерт для детей. Для приготовления джема три части пастилы нужно залить одной частью кипятка.

Таблица приготовления пастилы

Продукты	Комбинации	Добавки и гарниры
Яблоки	бананы, любые ягоды, виноград	корица, мед, апельсиновый сок, семечки подсолнуха
Абрикос	яблоки, бананы	мед, бренди
Банан	ананасы, папайя, апельсиновый сок, арахисовое масло	орехи, кокосы
Голубика	яблоки, бананы	мед
Вишня	яблоки, ревень	орехи, мед
Виноград	яблоки, бананы	мед, апельсиновый сок
Киви	яблоки, бананы	апельсиновый сок
Манго	яблоки, бананы ананасы	
Персик	яблоки, сливы, клубника	миндаль, корица, мед
Нектарин		
Папайя	яблоки, бананы, ананасы, дыня	кокос
Груша	яблоки, бананы, виноград	корица, апельсиновый сок, миндаль, кокос
Хурма	яблоки	мед
Ананас	бананы, папайя, гуава	кокос, семена сезама
Слива	яблоки, бананы, персики, клубника	мед, бренди
Тыква		темный сахар, мед
Брусника	яблоки, бананы, клубника	мед
Ревень	яблоки, бананы, клубника	сахар, мед
Клубника	яблоки, бананы, ревень	мед
Дыня	бананы, ананасы, папайя	апельсиновый сок
Йогурт	все фрукты, кроме киви	орехи и семена

ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Оптимальная температура хранения высушенных продуктов: + 15 °С или ниже.
- Никогда не храните еду в металлическом контейнере.
- Избегайте контейнеров, которые имеют слабое уплотнение.
- Периодически проверяйте содержимое высушенной пищи в течение нескольких недель после сушки. Если продукты отсырели, вам следует повторно их высушить в течение более длительного времени, чтобы избежать порчи.
- Помните, что время хранения сушеных фруктов, овощей, зелени, орехов, хлеба не должно превышать 1 года (при хранении в холодильнике или морозильной камере).
- Сушеное мясо, птица и рыба должны храниться в течение не более 3 месяцев, если хранить в холодильнике или 1 год при хранении в морозильной камере.

- Не дотрагивайтесь до секций! Если вы хотите проверить продукты на готовность, используйте кухонную утварь с длинной ручкой.
- После завершения сушки переведите регулятор температуры в минимальное положение, а кнопку "Вкл./Выкл." в положение "Выкл." И отключите сушилку от сети. Дождитесь полного остывания сушилки перед ее очисткой.
- **ВНИМАНИЕ!** Помните, что жидкость внутри поддона может быть горячей, хотя остальные компоненты сушилки уже остыли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

Пастилу можно готовить из подслащенного, вареного или не вареного фруктового или овощного пюре. Из крупно натертых фруктов получается более толстая пастила, чем из пюре. Фрукты, которые окисляются значительно быстрее остальных (абрикосы, яблоки, груши и т.д.), лучше сначала сварить, охладить и лишь потом приготовить из них пюре.



Порядок приготовления:

- Чтобы пастила не прилипла к поддону, слегка смажьте его растительным маслом либо воспользуйтесь бумагой для выпечки – вырежьте ее по форме и аккуратно расположите на поддоне.
- Приготовьте густое пюре (предпочтительно из перезрелых продуктов).
- Ложкой распределите пюре по предварительно смазанному маслом поддону. В идеальном варианте в середине поддона слой пюре должен быть тоньше, чем по краям.

- На один поддон потребуется от 0,5 до 1,5 стакана пюре (в зависимости от желаемой толщины пастилы).
- Осторожно поместите поддон на базу.
- Избегайте попадания пюре на базу, т.к. это может привести к повреждениям.
- Во время сушки сушилку желательно не передвигать.
- Обычно пастилу можно считать высушенной, когда в центре поддона она перестает липнуть.
- Банановая и ягодная пастила может оставаться слегка липкой.
- Чтобы пастила не получалась хрупкой и с большим количеством семян, ягоды лучше всего комбинировать с другими фруктами. среднее время сушки составляет 12-16 часов.
- Пастила, приготовленная на миксере, более ровная, чем та, которая приготовлена из раздавленных фруктов. Бананы и киви лучше измельчить миксером.
- Снимайте пастилу пока она еще теплая, затем сверните ее в трубочку, охладите и положите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила храниться гораздо дольше.
- **ВНИМАНИЕ!** Условия повышенной влажности требуют более высокой температуры сушки (60-70°C).

ПРИМЕНЕНИЕ

Пастила — прекрасная закуска. Ее можно восстановить, разбавив водой или соком в пропорции 1:1 и использовать как соус или пюре. Или в приготовлении тушеных овощей

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте настоящее руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраните его в качестве справочного материала.

- Перед начальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке прибора, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Если сушилка не используется, отключайте ее от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте его работоспособность прибора в сервисном центре.
- Нельзя использовать прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Во избежание опасности поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Не используйте прибор после падения или при повреждениях. Для проверки и ремонта обращайтесь в сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, не тяните за шнур.
- Сушилка должна устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте ее на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, плит), занавесок и под навесными потолками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не позволяйте детям использовать прибор без контроля взрослых.
- Во время работы перемещайте сушилку с максимальной осторожностью.
- Открывая крышку работающей сушилки, будьте осторожны, чтобы не обжечься горячим воздухом.
- Если прибор неисправен, не пытайтесь отремонтировать ее самостоятельно, обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Необходимо всегда выключать прибор:
 - - сразу после использования;
 - - при перемещении прибора;
 - - перед мытьем.
- Не разрешается помещать базу сушилки в воду.
- Использовать только в бытовых целях. Не разрешается использование прибора в промышленных или коммерческих целях.
- Прибор предназначен для использования при температуре окружающего воздуха от +1°C до +35°C.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор более 20 часов подряд. После 20 часов использования прибора переведите кнопку "Вкл/Выкл" в положение "Выкл." и дайте устройству остыть в течение 2 часов до начала следующего запуска.
- Если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере или полиэтиленовом пакете в морозилке.
- Чтобы высушить продукты равномерно, регулярно меняйте положение секций.

- Если продукты не будут съедены сразу после сушки, их необходимо поместить в пластиковый контейнер и плотно закрыть. Хранить рекомендуется в морозилке.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Снимите с прибора все этикетки.
- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед первым применением прибора.
- Тщательно промойте съемные аксессуары перед первым применением, а также после каждого последующего использования. Подносы протрите слегка влажной тканью.
- Не разрешается мыть базу сушилки под проточной водой или в посудомоечной машине, а также погружать в воду или любую другую жидкость. При необходимости протрите её мягкой влажной тканью и дайте высохнуть.
- После очистки устройство должно быть запущено на 30 минут без установки какой-либо пищи для сушки. Любой дым или запах, издаваемые в ходе этой процедуры, являются нормальными. Пожалуйста, обеспечьте достаточную вентиляцию. После такой прогонки промойте секции в воде и высушите все детали. Эту процедуру необходимо делать только в первый раз использования сушилки.
- Уделите особое внимание предварительной обработке продуктов, т.к. её качество в итоге влияет на сохранность цвета и вкуса продукта. Каждый этап (промывка, очистка, время замачивания) должен быть под контролем.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ФРУКТОВ

1. Предварительная обработка фруктов позволяет сохранить натуральный цвет, вкус и аромат фруктов. Вот несколько полезных советов как правильно подготовить фрукты к сушке:
 - 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 стаканами воды.
 - Затем погрузите предварительно обработанные фрукты в приготовленную жидкость на 2 минуты.
2. Таблица сушки фруктов:

Продукты	Приготовление	Среднее время сушки (часы)	Показатель готовности	Где использовать
Яблоки	Почистить, удалить сердцевину, нарезать, по желанию замочить в лимонной кислоте (чтобы не потемнели)	8—12	Гибкие	пироги, мюсли

Порежьте мясо на маленькие кубики и поместите в прибор. Время сушки – от 2 до 8 часов или до момента, когда из мяса уйдет вся влага.

2. **Мясо домашней птицы:** перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или жарить. Время сушки – от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.

3. **Рыба:** перед началом сушки рыбу рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 градусов или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой). Сушите приблизительно от 2-8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.

4. Травы

Промойте травы и стряхните лишнюю влагу. Удалите непригодные листья (испорченные, пожелтевшие). Равномерно распределите травы на съемных секциях. Сушите в течение 2-6 часов. Время сушки будет варьироваться в зависимости от размера и вида трав.

5. Хлеб

Порежьте хлеб на небольшие кусочки, предварительно очистив его от корки. Разложите на съемные секции. Сушите в течение 30 – 120 минут.

6. Орехи

Очистите орехи от скорлупы и промойте под горячей водой. Разложите орехи на съемной секции. До начала сушки орехи должны немного охладиться.

Сушите в течение 18-26 часов. Орехи содержат большое количество жиров, они быстро портятся при комнатной температуре, поэтому сразу после сушки орехи следует поместить в морозилку.

Рекомендация по температурному режиму:

- Травы: 35-40°C
- Зелень: 40°C
- Хлеб: 40-45°C
- Овощи: 50-55°C
- Фрукты: 55-60°C
- Мясо, рыба: 65-70°C

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Поместите сушилку на ровную устойчивую поверхность на расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.
- Установите поддон и секции на базу в нужном порядке.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте прибор, если не установлены поддон, секции и крышка.
- Положите продукты в секции. Крупные куски продуктов рекомендуется класть в нижнюю секцию.
- Накройте верхнюю секцию крышкой.
- Вставьте сетевую вилку в розетку, нажмите кнопку включения на приборе, при этом загорится лампочка светового индикатора работы.
- Установите нужную температуру сушки с помощью регулятора температуры.
- Сушите продукты, руководствуясь рекомендациями по способам приготовления различных типов товаров, а также ориентируясь на свой вкус.
- Не дотрагивайтесь во время работы сушилки до крышки и секций во избежание ожога.
- **ВНИМАНИЕ!** Чтобы не обжечься, используйте кухонные рукавицы для снятия крышки и секций. Медленно приподнимите крышку, чтобы выпустить горячий воздух; подержите крышку над секцией, чтобы с нее стек конденсат.

Перец сладкий	Порезать на полоски или колечки по 5 мм толщиной и удалить семена	8—10	Итальянские блюда, выпечка, супы
Перец острый	Сушить целиком	8-14	итальянские блюда
Картофель	Вымыть, почистить, нарезать по 5 мм или натереть на терке. Варить 5 мин. в соленой воде.	8—10	супы, тушить, запекать, картофель фри
Помидоры	Вымыть свежие твердые томаты. Нарезать по 5 мм и выложить на секции. Из перезрелых томатов можно приготовить пастилу	10—12	Итальянские блюда, супы, пицца. Для приготовления соуса приготовить пудру
Пастернак	Почистить и нарезать по 5 мм. Бланшировать 5 мин.	8—10	тушить
Репа	Удалить кожуру, нарезать по 5 мм и бланшировать 8 мин.	8—10	запекать или тушить
Кабачки	Обрезать концы, нарезать по 5 мм и бланшировать 2 мин	7—9	супы, выпечка, чипсы
Тыква	Тщательно вымыть, нарезать, по желанию на 8 часов замочить в сахарно-лимонном растворе	6—8	десерты, мюсли

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и способы предварительной обработки овощей и фруктов, описанные в данных таблицах, носят ознакомительный характер.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ И ДРУГИХ ПРОДУКТОВ

1. **Постное (нежирное) мясо:** для сохранения натурального вкуса, 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.

Стандартный маринад:

1/2 стакана соевого соуса

1 головка чеснока, мелко порезанная

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.

Абрикосы	Нарезать или разрезать пополам, удалить косточку, по желанию замочить на 8 часов в водном растворе меда	12—24	Мягкие и гибкие	мюсли, мясные блюда, десерты
Голубика	Вымыть, бланшировать 3 мин., охладить в воде	12—16	Мягкая	мороженое, йогурт, мюсли, пироги
Другие ягоды	Использовать для приготовления пастилы	6—18	Мягкие	мороженое, йогурт, мюсли, пироги
Вишня	Вымыть, удалить хвостики, разрезать пополам, удалить косточки	12—24	Мягкая	пироги, мороженое
Апельсины Лимоны	Нарезать по 3 мм толщиной. Шкурку по желанию можно сушить отдельно	4—18	Ломкие	пудра, торты, десерты
Клубника	Нарезать по 5 мм	12—14	Хрупкая	выпечка, компоты
Груши	Нарезать по 5 мм, по желанию очистить от кожуры и удалить сердцевину	10—12	Мягкие	закуски, десерты, с сыром
Сливы	Нарезать или порезать пополам, удалить косточку, вывернуть мякотью наружу	10—12	Мягкие	мюсли, десерты, закуски
Виноград	Целиком или разрезать пополам	18—26	Мягкий	мюсли, пироги
Киви	Очистить и нарезать по 5 мм	10—12	Гибкие	десерты
Дыни арбузы	Разрезать пополам, удалить семена и фиброзные волокна, очистить от кожуры, нарезать по 5 мм	10—16	Мягкие	закуски
Нектарины персики	Тщательно вымыть, порезать пополам, удалить косточку, вывернуть мякотью наружу, нарезать по 5 мм	10—12	Мягкие	десерты, пироги, закуски

Ананас (свежий)	Очистите и порежьте ломтиками или кубиками	6-36	Твердый	десерты, мюсли, пироги
Ананас (консервы)	Отцедите, осушите	6-36	Мягкий	десерты, салаты, пироги
Банан	Очистите от кожуры и порежьте на кружки толщиной 3-4мм	8-38	Хрустящий	закуски, мюсли
Инжир	Порежьте ломтиками	6-26	Твердый	закуски
Финик	Удалите косточку и порежьте ломтиками	6-26	Твердый	закуски

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ

1. Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланширование сохранит первоначальный цвет этих овощей.
2. Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте воду, а овощи уложите на секции прибора.
3. Если Вы хотите добавить привкус лимона таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке в течение 2-х минут.
4. Таблица сушки овощей:

Продукты	Приготовление	среднее время сушки (часы)	Где использовать
Спаржа	Нарезать кусочками по 20 мм под большим углом. Бланшировать 5 мин.	6—8	измельчить в муку для супов и соусов
Бобы	Бланшировать 3 мин. Уложить на лотки в один слой. Не пересушивать!	4—6	распаривать 5 мин. в кипятке, затем варить как свежие
Кормовые бобы	Почистить молодые бобы и варить 5 мин. для снятия наружной оболочки. Остудить	8—10	тушить

Свекла	Варить, пока не станет мягкой. Охладить и нарезать по 5 мм	8—10	восстановить в уксусе для салатов
Цветная капуста	Тщательно вымыть, нарезать каждую гроздь по 5 мм и бланшировать 3 мин.	6—8	Тушить, использовать для супов, пирогов
Морковь	Почистить, нарезать по 5 мм, бланшировать 5 мин.	9—10	запекать, супы, пироги
Сельдерей	Нарезать по 5 мм	6—8	пудра для китайской соли, супов, тушеных блюд
Кукуруза	Полушить, варить на пару, пока не свернется белок. Вынуть зерна	6—10	оладьи, супы, тушить
Огурец	Нарезать по 5 мм	6—8	Использовать в сухом виде для салатов
Баклажан	Нарезать почищенный или нечищенный баклажан по 5 мм и бланшировать 5 мин.	8—10	итальянские блюда
Шпинат	Хорошо вымыть и отделить листья от стеблей. Не сушить комками	4—8	пудра для супов и тушеных блюд
Грибы	Молодые грибы протереть влажной тряпкой. Сушить целиком или порезав на кусочки	6—10	пудра для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы и т.д.
Лук	Удалить шелуху и обрезать концы. Нарезать по 5 мм. Лучше сушить отдельно от остальных продуктов	6—10	пудра для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы и т.д.
Чеснок	Почистить, нарезать	6	супы, гарниры, соусы
Горох	Почистить молодой горох и бланшировать 3 мин. Уложить на лотки в 1 слой. Не пересушивать!	5—8	смешать с другими овощами, тушить