

142mm



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Сушилка для продуктов Модель: SA-7808 / Артикул: SA-7808



210mm

**Мощность: 250 Вт**

**Тип управления: механический**

**Перфорированные секции для продуктов**

**Регулятор температуры 40-70°C**

**Количество секций: 5**

**Регулируемая высота секции, 1.2-2.5см**

**Размеры секции: 25x26x2.5 см**

**Параметры электросети: 220-240 В, 50 Гц**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |    |
|--|----|
| 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                  | 12 |
| 9. Полезные советы                     | 13 |
| 10. Очистка и хранение прибора         | 13 |
| 11. Комплектация                       | 14 |
| 12. Для заметок                        | 15 |

Уважаемый покупатель!

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 - это идеальное лакомство для перекуса, так как они сохраняют 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 продукта.

### **ПРИНЦИП РАБОТЫ**

- Благодаря перфорации съёмных секций тёплый 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. Панель управления            |
| 2. Съемные секции для продуктов | 6. Регулятор температуры        |
| 3. База                         | 7. Отверстия для забора воздуха |
| 4. Кнопка "Вкл./Выкл."          | 8. Ручка на крышке              |

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| Мощность                        | 250 Вт                  |
| Параметры электросети           | 220-240 В, 50 Гц        |
| Количество съемных секций       | 5                       |
| Размеры 1 секции:               | 25x26x2.5 см            |
| Высота 1 секции                 | регулируемая, 1.2-2.5см |
| Размеры индивидуальной упаковки | 258*252*220 мм          |

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

- Перед первым 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 разрешается помещать базу сушилки, шнур питания в воду или другие жидкости. Не включайте прибор, если его поверхность влажная.
- Если это случилось, немедленно отключите прибор от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте 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.
- **Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибором лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.**
- 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.
- 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.
- 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.
- Не накрывайте прибор.

***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.

### 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.
- Мойте продукты перед тем, как положить их в прибор. Не помещайте мокрые продукты в прибор, протрите его насухо.
- **ВНИМАНИЕ!** Не ставьте секции с продуктами, если в них есть вода.
- Отрежьте испорченные части продуктов. Нарезайте продукты таким образом, чтобы они свободно располагались между секциями.
- Продолжительность сушки продукта зависит от толщины кусков, на которые он нарезается и т.д.
- **ВАЖНО: ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ СУШКИ, УКАЗАННАЯ В НАСТОЯЩЕЙ ИНСТРУКЦИИ, ПРИБЛИЗИТЕЛЬНАЯ**
- После очистки устройство запускают на 30 минут без загрузки каких-либо продуктов для сушки. Появление незначительного дыма или запаха в этот момент является нормальным. Пожалуйста, обеспечьте достаточную вентиляцию. После холостой прогонки промойте секции в воде и высушите все детали. Эту процедуру проводят только при первом использовании сушилки.
- Уделите особое внимание предварительной обработке продуктов, т.к. её качество в итоге влияет на сохранность цвета и вкуса конечного продукта. Каждый этап (промывка, очистка, время замачивания) должен быть под контролем.

### ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

#### ФРУКТЫ

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 промытые и измельченные фрукты в приготовленную жидкость на 2 минуты.
2. Таблица сушки фруктов:

## Сушилка для продуктов SA-7808

| 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                    |
| 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<br>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<br>арбузы       | Разрезать пополам, удалить семена и фиброзные волокна, очистить от кожуры, нарезать по 5 мм      | 10—16 | Мягкие | закуски                        |
| Нектарины<br>персики | Тщательно вымыть, порезать пополам, удалить косточку, вывернуть мякотью наружу, нарезать по 5 мм | 10—12 | Мягкие | десерты,<br>пироги,<br>закуски |

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

## ОВОЩИ

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 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., то замочите 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. | 6—8                        | измельчить в муку для супов и соусов |



|               |   |      |   |
|---------------|---|------|---|
|               | Бланшировать 5 мин.   |      |   |
| Бобы          | Бланшировать 3 мин. Уложить на лотки в один слой. <b>Не пересушивать!</b>     | 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  | измельчить в порошок 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 | приготовление итальянских блюд   |
| Шпинат          | Хорошо вымыть и отделить листья от стеблей. <b>Не сушить комками</b>           | 4—8  | измельчить в порошок для супов и тушеных блюд                          |
| Грибы           | Молодые грибы протереть влажной тряпкой. Сушить целиком или порезав на кусочки | 6—10 | измельчить в порошок для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы и т.д. |
| Лук             | Удалить шелуху и обрезать концы. Нарезать по 5 мм. <b>Лучше сушить</b>         | 6—10 | измельчить в порошок для супов, соусов, омлетов, пирогов, пиццы и т.д. |

|               | <b>отдельно от остальных продуктов</b>   |       |  |
|---------------|--|-------|--|
| Чеснок        | Почистить, нарезать  | 6     | супы, гарниры, соусы   |
| Горох         | Почистить молодой горох и бланшировать 3 мин. Уложить на лотки в 1 слой. <b>Не пересушивать!</b>                     | 5—8   | смешать с другими овощами, тушить  |
| Перец сладкий | Порезать на полоски или колечки по 5 мм толщиной и удалить семена  | 8—10  | приготовление итальянских блюд, выпечки, супов   |
| Перец острый  | Сушить целиком   | 8-14  | приготовление итальянских блюд   |
| 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 | Приготовление итальянских блюд, супов, пиццы. Для приготовления соуса измельчить в порошок |
| 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.

### **МЯСО, РЫБА И ДРУГИЕ ПРОДУКТЫ**

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 маринада тщательно перемешивают.

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 достаточном расстоянии от стен, кухонной мебели и утвари во избежание их повреждения паром.
- Установите секции на базу в нужном порядке.

**ВАЖНО! Не используйте прибор, если не установлены 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.

**СОВЕТ! 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.**

- 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.

Рекомендуется устанавливать на прибор все 5 секций во время его использования, независимо от того, сколько секций пустых.

Примеры:

1. Продукты находятся в первой верхней секции, остальные 4 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка установлена на приборе.

2. Товары находятся на первых 2 секциях, остальные 3 секции пусты. Убедитесь, что верхняя крышка установлена на приборе.

### ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Оптимальная температура хранения высушенных продуктов: + 15 °C 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.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### СОВЕТЫ ПО СУШКЕ

Время высыхания предварительно обработанных продуктов варьируется 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 готовность продуктов 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.
- Очистите корпус прибора мягкой влажной тканью и дайте высохнуть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие средства, ершики, отбеливатели.
- Рекомендуется мыть секции 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.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

**Срок службы прибора: 5 лет.**

**КОМПЛЕКТАЦИЯ**

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| 1. База                        | 1 шт. |
| 2. Съёмные секции              | 5 шт. |
| 3. Крышка                      | 1 шт. |
| 4. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 5. Гарантийный талон           | 1 шт. |

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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, 24 а.

Тел.: +7 (383) 210-54-30

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)

Номер партии:

**2022-206**

Дата изготовления:

**01/ 2023**

Сделано в КНР

