

Saturn[®]

ST-FP0113

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

27.5-30217965-002:2014



СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением изделия торговой марки "Saturn". Мы уверены, что наши изделия будут верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур. Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Этот прибор предназначен для домашнего хозяйства.

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Не касайтесь горячих поверхностей.
3. Во избежание поражения электротоком не погружайте вентилятор, шнур или штепсель в воду или другую жидкость.
4. Будьте особенно внимательны при работе прибора в присутствии детей.
5. Отключайте прибор от электросети перед чисткой и упаковкой на хранение. Дайте прибору остыть перед снятием ярусов.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штепселем, а также после каких-либо неисправностей или повреждений прибора.
7. Использование деталей, не рекомендованных производителем, может привести к травме.
8. Не используйте острых столовых приборов при работе с электросушкой.
9. Следите, чтобы шнур питания не перегибался через острые края столешницы и не касался горячих предметов.
10. Используйте прибор только в помещении.

11. Не размещайте прибор вблизи источников тепла, таких как кухонные плиты и духовки.

12. Не используйте прибор не по прямому назначению.

Срок службы – 3 года.

Эксплуатация и чистка сушки

Перед первым использованием прибора помойте все лотки сушки.

Внимание: Не погружайте вентилятор в воду и не мойте в посудомоечной машине. Протирайте вентилятор влажной тряпочкой.

- Установите базовый лоток на устойчивый стол или столешницу, вдали от раковин или других источников воды.
- Установите остальные лотки на базовый лоток. Для правильной работы сушки необходимо установить не менее 5 лотков.
- Накройте верхний лоток крышкой сушки, вставьте вентилятор и поверните для фиксации.
- Вставьте штепсель в розетку и включите прибор (ON).

Лотки и крышка

Лотки и крышку сушки легко мыть. Просто погрузите их на несколько минут в теплую воду со средством для мытья посуды. Мягкой щеткой удалите прилипшие частички пищи. Не используйте металлических щеток и мочалок, так как они могут повредить поверхность лотков.

Вентилятор

Важно, чтобы вентиляционные отверстия оставались чистыми и не забитыми. **ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ПЕРЕД ЧИСТКОЙ.** Используйте влажную ткань или полотенце, чтобы удалить сухие частицы пищи с вентилятора. Не используйте царапающие губки, абразивные чистящие средства или острые столовые приборы. Избегайте попадания любой жидкости в электрические части. Не используйте вентилятор отдельно от сушки или в любом другом качестве, кроме использования по назначению. **НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ВЕНТИЛЯТОР В ЖИДКОСТЬ!**

Внимание!

При сушке мяса и молочных продуктов промокайте часто бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки жира. Следуйте этим правилам техники безопасности при сушке продуктов:

- Тщательно вымойте руки перед работой с продуктами.
- Помойте все столовые приборы и посуду в слабом растворе моющего средства, сполосните чистой водой перед использованием.
- Убедитесь, что все рабочие поверхности и разделочные доски тщательно очищены.
- Держите продукты в холодильнике перед приготовлением для сушки. Храните сушеные продукты в холодильнике.
- После открытия упакованных сушеных продуктов уплотните их в пищу как можно скорее.
- Храните неиспользованные порции высушенных продуктов в плотно закрытой упаковке в холодильнике, чтобы сохранить свежесть и качество.
- Не сушите продукты, которые были приготовлены или замаринованы с добавлением спирта.

Указания по сушке продуктов

Для метода сушки продуктов нет абсолютных рецептов. Оптимальный вариант подбирается с опытом. На качество и время сушки продуктов влияет влажность воздуха в помещении, а также способ нарезки продуктов.

- Экспериментируйте с разной толщиной кусочков, предварительной обработкой продуктов. Вы сами для себя определите наиболее предпочтительные способы сушки продуктов.

- Чтобы сохранить питательные свойства и качество продуктов, необходимо работать быстро. После того, как начался процесс сушки, нельзя делать перерывы. Сушите продукты в течение рекомендованного периода времени. Не выключайте сушку и не оставляйте недосушенные продукты в лотках, иначе продукты могут испортиться или приобрести неприятный запах.

- Распределяйте продукты равномерно в лотке, одним слоем. Если кусочки лежат вторым слоем, на их сушку требуется в два раза больше времени.

- Не подкладывайте новые кусочки к уже подсушенным, так как это замедлит процесс сушки обеих порций.

Температурные режимы:

- Травы 40°C
- Зелень 40°C
- Хлеб 40-50°C
- Овощи 50-55°C
- Фрукты 55-60°C
- Мясо 65-70°C

Выбор продуктов для сушки

Выбирайте для сушки только качественные продукты, спелые фрукты и овощи, ароматные травы. Тщательно помойте продукты, чтобы удалить загрязнения, песок и насекомых. Удалите побитые и поврежденные места.

Подготовка мяса для вяления

Вяленое мясо – отличная закуска для того, чтобы взять с собой в школу, на работу, на пикник, да и куда угодно! Ломтики сырого мяса замачивают в рассоле со специями и сразу сушат. Вам больше не придется тратить деньги на этот продукт в магазине. На приготовление 450г вяленого мяса потребуется около 900г сырого нежирного мяса.

Выбор мяса

Вялить можно разное мясо. Выбирайте нежирное мясо, так как жир приобретает прогорклый привкус при длительном хранении. Лучше всего брать вырезку или филейную часть.

Приготовление

Удалите с мяса жир, нарежьте мясо кубиками или тонкими ломтиками толщиной 5-8мм. Легче резать слегка замороженное мясо. Если мясо нарезать вдоль волокон, оно будет более жестким, чем если нарезать поперек волокон.

Замочите ломтики в маринаде (по своему рецепту или в купленном) на 6-8 часов в холодильнике. Если у вас свой маринад, то положите 1 чайную ложку соли на каждый 4500г мяса. Соль препятствует размножению бактерий на начальном этапе сушки.

Сушка и хранение вяленного мяса

В зависимости от толщины ломтиков мяса, загруженности сушки и влажности, процесс займет от 4 до 15 часов.

В процессе сушки промокните мясо несколько раз бумажным полотенцем, чтобы удалить жир, собирающийся на поверхности ломтиков. Вынув готовое вяленое мясо из сушки, заверните его в бумажное полотенце и оставьте на пару часов прежде, чем упаковать на хранение. Вяленая говядина, хранящаяся при комнатной температуре, начнет горчить после 3-4 недель хранения. В холодильнике вяленое мясо будет храниться дольше.

Примечание: После обработки в сушке прогрейте вяленое мясо в

духовке при 80°C во избежание риска сальмонеллеза.

Хранение сушеных продуктов

Некоторые кусочки могут высохнуть быстрее, чем другие. Их нужно вынуть из сушки и поместить в герметичную упаковку. Остальные кусочки оставьте в сушке до полного высыхания.

Хорошо упаковывайте сушеные продукты, чтобы в них не завелись насекомые, а также чтобы они не напитались влагой. Храните продукты в герметичных контейнерах или пакетах.

Вакуумная упаковка идеальна для сухих продуктов. Она продлевает срок годности в 3-4 раза. Вакуумная упаковка возможна в пластиковые пакеты и в стеклянные банки.

Продающиеся в магазине пакеты, предназначенные для бытовой вакуумной упаковки, влагостойки и герметичны. Стеклянные банки должны иметь крышку с вакуумным клапаном. Следует использовать только банки из закаленного стекла, предназначенные для консервирования. Другие банки могут треснуть из-за низкого давления внутри.

Пластиковые пакеты с застежкой тоже подходят для хранения сухих продуктов, хотя из них нельзя выкачать воздух, но они не пропускают влагу и закрываются герметично. Хорошо сожмите пакет с продуктами, чтобы выдавить как можно больше воздуха, и закройте.

Так как большинство пакетов прозрачны, храните упакованные продукты в пластмассовых или металлических контейнерах, не пропускающих света.

Не храните овощи и фрукты в одной упаковке, так как их запахи могут смешаться.

Кожуру с фруктов лучше снимать, когда они еще теплые. Заверните их в пищевую пленку и положите в герметичный контейнер на хранение. Лук и томаты особенно хорошо впитывают влагу из воздуха, поэтому их надо упаковывать сразу после сушки.

Если продукты высушены недостаточно или подвержены воздействию влаги из-за неправильной упаковки, они могут испортиться и даже покрыться плесенью.

Маркировка

Все высушенные продукты следует помечать бирками с названием продукта, датой сушки и количеством

(или весом). Такая маркировка поможет оптимизировать употребление продуктов.

Место хранения

Место для хранения сухих продуктов должно быть как можно более холодным, сухим и темным. Это благоприятствует более долгому сроку хранения продуктов и сохранению их качества. На каждые 10°C понижения температуры срок хранения сухих продуктов продлевается в 3-4 раза.

Идеальная температура хранения сухих продуктов -15°C ниже нуля. Идеальное место хранения – морозильник или холодильник, особенно для продуктов с низким содержанием кислоты (мясо, рыба, овощи).

Фрукты, высушенные с цельной кожурой, следует упаковать и заморозить в течение 48 часов, чтобы избежать риска поражения насекомыми.

Размачивание сухих продуктов

Высушенные продукты можно употреблять в пищу сухими, либо размачивать их перед употреблением. Для размачивания положите сухие продукты в емкость и залейте жидкостью так, чтобы она их покрыла. Оставьте размокать от 30 минут до 2 часов. Кипяток способствует скорейшему размоканию продуктов.

Фрукты и овощи можно размачивать не только в воде, но и в соке, сидре, молоке, бульоне и т.п. Замачивайте продукты в холодильнике, чтобы избежать риска порчи продуктов.

Во время размачивания не добавляйте специй, особенно соли или сахара, так как они замедляют процесс размачивания.

Приготовление блюд из сухих продуктов

После размачивания продукты можно готовить как обычно. Если готовить не полностью размоченные продукты, то они будут иметь сморщенный вид. Большинство фруктов и овощей набухают до 80% своего первоначального объема. Поэтому они немного жестче, чем фрукты/овощи замороженные в свежем виде.

Сухие продукты во время готовки впитывают больше влаги, поэтому корректируйте рецепт соответственно, добавляя больше жидкости.

- овощи — добавьте еще по одной чашке жидкости на каждую чашку сухих овощей.
- тушеные фрукты — добавьте еще по две чашки жидкости на

каждую чашку сухих фруктов, дайте постоять 1 час и тушите на маленьком огне до мягкости.

- начинка для пирога — добавьте еще по одной чашке жидкости на каждую чашку сухих фруктов (чем меньше жидкости, тем гуще консистенция).

Примечание: Готовя фрукты для выпечки или мороженого, размягчите их, залив кипятком. Дайте постоять 5 минут. Затем мелко нарежьте или порубите в измельчителе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 350 Вт
Напряжение: 220-240 В
Частота: 50 Гц
Сила тока: 1,6 А

КОМПЛЕКТАЦИЯ

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ	1
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	
С ГАРАНТИЙНЫМ ТАЛОНОМ	1
УПАКОВКА	1

БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ. УТИЛИЗАЦИЯ



Вы можете помочь в охране окружающей среды! Пожалуйста, соблюдайте местные правила: передавайте неработающее электрическое

оборудование в соответствующий центр утилизации отходов.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики и дизайн изделий.



