



ТеплоМакс

**СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И
ФРУКТОВ**

САМОБРАНКА

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Вы приобрели универсальную сушилку для овощей, фруктов, ягод, трав, грибов, рыбы и вообще всего, что нужно качественно высушить самым экономичным способом. Сохраняя полезные вещества, вкусовые качества и цвет продуктов, которые теряются при тепловой обработке при приготовлении трудоемких варений и солений. «Самобранка» сушит качественно, продукты быстро приобретают товарный вид. Без добавок, консервантов и красителей, сохранив полезные свойства, продукты готовы к длительному хранению! Вы пересушите горы продуктов!



Благодаря этому эффективность расходования электроэнергии у «Самобранки» намного выше обычных сушилок, в которых используется мощный нагревательный элемент и вентилятор, выдувающий большую часть тепла (и киловатт на вашем счетчике) в воздух. В нашей сушилке вся тепловая энергия расходуется по назначению - на нагрев высушиваемого продукта. При инфракрасном обогреве тепловая энергия передается от нагревательных элементов непосредственно предметам, находящимся в зоне действия нагревателя, не нагревая при этом воздух. Таким образом, сушка продуктов «Самобранкой» является самой экономичной по сравнению с другими типами сушилок. Инфракрасные волны полностью безопасны для человека.

«Самобранку» легко транспортировать - она сворачивается в компактный рулон. А её незначительный вес позволяет без труда брать сушилку с собой на дачу. Занимает мало места при хранении.



ПРИМЕНЕНИЕ:

Снимите стопорные кольца (предварительно скрутив саму сушилку потуже – так кольца снимутся легко). Разверните сушилку и разложите её на ровной поверхности рисунком вверх (разровняйте сушилку, разогнув её в обратную сторону). Положите на неё входящую в комплект прокладку сушилку. Выкладывайте нарезанные продукты кусочками высотой не более 1 см. Чем мельче они нарезаны, тем быстрее и качественнее произойдет сушка. Сливы и абрикосы необходимо разрезать пополам и удалить косточку (сушить разрезанной стороной вверх). Разместите сверху на «Самобранку» высушиваемый продукт, равномерно распределив его по всей поверхности. Включите прибор в розетку.

Помешивайте высушиваемый продукт каждые 3–4 часа. Чем чаще вы будете это делать, тем быстрее и качественнее произойдет сушка. После сушки отключите «Самобранку» от сети и протрите слегка влажной губкой. Сверните в рулон (рисунком НАРУЖУ) и зафиксируйте его входящими в комплект кольцами.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Использовать сушилку не по назначению.
- Мыть сушилку в воде! Рекомендуется протирать влажной, хорошо отжатой губкой.
- Использовать лицевой стороной вниз.
- Накрывать сушилку толстым одеялом, матрасом, подушкой, шубой, курткой или другими крупными предметами, препятствующими отводу тепла.
- Нельзя использовать сушилку в качестве грелки! Запрещается обогревать ею спящих, больных или беспомощных людей, тем более маленьких детей! Используйте для этого специальные приборы.
- Не допускайте образования складок и изломов на сушилке.
- Оставлять работающую сушилку без присмотра.
- При повреждении соединительного провода, его необходимо заменить в гарантийной мастерской.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

Перед тем как сушить фрукты или ягоды - отберите качественные плоды, удалите загнившие. Учтите, что для сушки непригодны недозрелые и перезрелые фрукты и ягоды. Пересортируйте их по величине, если это необходимо, помойте в проточной воде. Затем нарежьте продукты: кружочками, столбиками, полосками (для ускорения сушки). Фрукты можно также сушить и половинками. Сливы и абрикосы необходимо разрезать напополам и удалить косточку, дать подсохнуть на бумажном полотенце (половинки сушить разрезанной стороной вверх).

Если продукт разложен в один слой, то помешивать его в течение всего времени сушки не обязательно. (Исключение составляют только зелень и травы, которые для равномерного просушивания помешивают каждый час.)

Время сушки продуктов:

яблоки – 8-14 ч, груши – 12-14 ч, грибы – 6-8 ч, травы – 2-4 ч, вишня – 18-24 ч, слива – 18-36 ч, виноград – 24-36 ч, лимоны – 10-12 ч, киви – 10-12 ч, помидоры – 12-14 ч, бананы – 10-12 ч, морковь – 6-8 ч, черника – 14-16 ч, клубника – 8-12 ч, свекла – 8-12 ч, кабачки – 8-12 ч, сухарики – 1-2 ч, пастила – 10-12 ч.

Бланширование фруктов или овощей нейтрализует основную часть микробов и ускоряет сушку, при этом натуральный цвет не меняется, но теряется часть пищевых компонентов - сахара, витаминов, минеральных веществ и др. Качество готовой продукции из бланшированных плодов всегда больше, потому что их вредители уничтожены. Промойте продукты в проточной воде (добавьте 6–8 г соды на 1 литр воды) . Затем нарежьте плоды кружочками, столбиками, полосками. Подготовленные продукты помещаем в дуршлаг, погружаем в кипяток, объем которого должен превышать в три раза объем погружаемых плодов, т. к. вода не должна быстро остыть. Продолжительность бланширования от нескольких секунд до 20 минут (зависит от вида и размера плода). После бланширования продукт вынимаем и сразу охлаждаем холодной водой. Ждем пока вода стечет, и раскладываем на сушилку для просушивания. Бланширование требуется для следующих фруктов и овощей: рябина, слива, облепиха, черемуха, смородина, крыжовник, вишня, виноград, морковь, брокколи, брюссельская капуста, стебли спаржи, сельдерей, баклажаны, цветная капуста, лук репчатый (10 сек), зеленый горох. Если бланширование не требуется, то продукт достаточно просто промыть в воде, просушить на полотенце, удалить излишнюю влагу и разложить на сушилку. Не требует бланширования : клубника, малина, земляника, черника, голубика, яблоки, груши, бананы, киви, апельсины, лимоны, арбузы и дыни.

Погружение в мёд. Мёд часто используется для сушки фруктов. Он делает продукты заметно слаще и более калорийными. Растворите 1 стакан сахара в 3-х стаканах горячей воды. Подождите, пока вода станет тёплой и добавьте 1 стакан мёда. Окуните фрукты небольшими порциями, выньте, хорошо стряхните от воды и тщательно промокните бумажным полотенцем перед сушкой. Разложите фрукты на сушилку и сушите до полного их высыхания. Используйте при этом рекомендации по времени сушки каждого продукта.



Глазировка фруктов сахаром. Фрукты нужно очистить от кожуры и нарезать небольшими кусочками — толщиной примерно 0,5 сантиметра. Приготовить сахарный сироп (вода с сахаром) и оставить их так на ночь. Кусочки должны быть помещены в этот раствор воды и сахара полностью на 12–20 часов, затем слить сироп и сушить продукты в течение 12–14 часов. Перед употреблением глазированных фруктов можно полить их сметаной или растопленным шоколадом. Вместо воды можно также, при желании, использовать ликер или бренди.



Хранение сушеных продуктов. Перед тем, как убрать продукты на хранение, подождите, пока они полностью остынут. Храните продукты в темном, прохладном и сухом месте. Идеальная температура хранения — 15–16 °С. Для хранения сушеных продуктов подходят качественные пластиковые контейнеры, если их крышки не пропускают воздух. Также можно использовать стеклянные банки с непроницаемо закрывающимися крышками. В течение первых нескольких недель хранения проверьте, не образовалась ли в емкости для хранения влага. Если вам покажется, что влажность продуктов увеличилась по сравнению с тем, какой она была после сушки, это означает, что влага проникает в контейнер. В таком случае выложите продукты на сушилку и повторите процесс. Не рекомендуется хранить сушеные фрукты более 1 года. Рекомендуется сушить урожай сразу, когда фрукты, овощи и ягоды свежие и оптимально подходят для этого.

ПОЛЕЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ:



Пастила яблочная - очень полезный и вкусный продукт. При помощи «Самобранки» приготовление пастилы с различными комбинациями фруктов и орехов и меда

становится простым и увлекательным делом. Возьмите 2–3 кг яблок или других фруктов. Почистите и сделайте в блендере пюре. Затем поместите в кастрюлю с толстым дном и варите, постоянно помешивая, до загустения (20–30 минут). Добавьте сахар или мед. Смажьте «Самобранку» растительным маслом (или накройте пергаментом) и намажьте получившуюся смесь на сушилку толщиной примерно 5 мм (решетку при этом использовать не нужно). Включите сушилку на 10–12 часов. Высохшую пастилу скрутите в рулон и нарежьте трубочки удобного для вас размера. Можно также нарезать в виде различных фигурок. Пастила хранится долго - как и сухофрукты.



Пастила из крыжевника.

Пюре крыжовника – 4 стакана, сахар – 3 стакана, яйцо (белок) – 2 шт., сахарная пудра. Крыжовник отваривают в воде до мягкости, откидывают на решето (сито). Протирают горячим. Затем добавляют сахар, все перемешивают. А потом добавить взбитые белки. Полученную смесь размазывают по поверхности сушилki (также при этом сеточку не используют) и сушат 10–12 часов. После подсушивания пастилу нарезают кусочками и посыпают сахарной пудрой. Сложить в чистые стеклянные банки и плотно закрыть пластиковыми крышками.



Резанные корни сельдерея, петрушки и пастернака.

Также для сушки можно использовать, такие корни как: сельдерей, петрушка, пастернак. Их необходимо промыть под струей воды. Дать обсохнуть и удалить мелкие отростки. Затем необходимо соскоблить кожицу с корнеплодов и порезать на тонкие кружочки или кусочки. Потом разложить на сушилку поверх сеточки. Сушить 8–10 ч.



Баклажаны по-японски.

Баклажаны сушеные – 100 г,
морковь – 100 г, перец
болгарский – 150 г, соевый
соус – 3 ст.л., чеснок – 1
головка, лук – 200 г.

подсолнечное масло – 3 ст.л., уксус – 3 ст. л., зелень.
Сухие баклажаны залейте кипятком и посолите их. На сковороде с маслом обжарьте натертую морковь и чеснок. Далее минуты через 2 добавьте все ингредиенты и баклажаны. Готовьте до мягкости продуктов, затем выключите огонь и добавьте уксус и соевый соус. Хорошенько перемешайте и подавайте готовое блюдо из баклажанов на стол.



Суповая заправка «Ассорти»

Морковь – 3 шт., перец
болгарский – 2 шт., помидор –
3 шт., петрушка – 100 г,
зеленый лук – 100 г.

Посушить тертую на крупной терке морковь, помидор и болгарский перец. Нарезав предварительно все тонкими брусочками. Затем крупно порезать петрушку и зеленый лук. Разложите смесь из моркови, помидора и перца на сушилку и

сушите 10–12 ч. Периодически помешивая. Отдельно требуется просушить зелень около 2 часов. Высушенные ингредиенты смешать и использовать при приготовлении горячего или вторых блюд.



Суп из сушеных фруктов и ягод.

Любые сушеные фрукты – 200 г, крахмал картофельный – 1 ст.л., корица или ваниль – по вкусу, сахар – по вкусу. Сушеные фрукты и ягоды

перебрать, промыть, крупные плоды разрезать, положить в кипящую воду и варить до готовности. Добавить сахар, ванилин или корицу и прогреть. Вмешать разведенную холодной водой картофельную муку, довести до кипения. Подать со сливками или сметаной горячим или холодным.



Компот из сушеных фруктов.

Яблоки сушеные – 100 г, груши сушеные – 100 г, вода – 1,5 л, Сахар – 200 г.

Сухофрукты промыть в теплой воде, положить их в кастрюлю,

залить горячей водой и варить на слабом огне 15 минут. Довести до кипения. Всыпать сахар, помешать и варить компот еще 5 минут. Дать готовому компоту настояться, охладить и можно подавать на стол.



Вяленые помидоры. 2 кг помидоров(8 небольших штук), 1 ч.л. морской соли, 2 зубчика чеснока (раздавленных), 2 ст.л. оливкового масла, любая рубленая зелень (свежая или

сушеная). Помидоры порезать полукольцами толщиной 3-5 мм. Потом добавить к ним все остальные ингредиенты. Поставить мариноваться на ночь в холодильник (на сутки). Потом раскладываем на сушилку. Сушить 8-10 часов. Можно использовать в пищу в готовом виде или добавлять в блюда.



Вяленая вишня. Вишня – 1 кг, сахар – 1 стакан. Вишню промыть в воде, освободить от косточек. Засыпать сахаром и оставить на 12–18 часов. Потом сок слить, а ягоды разложить

на сушилку для просушивания. Сушить 10–12 часов, чтобы ягода сохранила пластичность, но не была мокрой. Оставшийся сок можно закатать с добавлением сахара и воды по вкусу.



Сухарики из хлеба. 600 г свежего или подсушенного хлеба, масло растительное или оливковое пол стакана, соль, перец по вкусу, чеснок – 1 голова. Буханку хлеба

нарезать на 10–12 квадратных ломтиков. Каждый ломтик смазать силиконовой кисточкой небольшим количеством масла. Дольку чеснока разрезать на 3-4 части. Прижилом натереть каждый ломтик хлеба чесноком. Затем присыпать сверху солью и порезать на кубики или брусочки. Сушить 2-5 часов(в зависимости от твердости хлеба).



Кальмары. Кальмары – 1 кг, соль по вкусу. Неочищенные, замороженные тушки кальмаров помещаем на несколько секунд в крутой кипяток. Кипяток сливаем и

свернувшуюся пленку удаляем под струей воды. Затем вынимаем внутренности и хитиновые пластины. Хорошо промываем тушку в проточной воде снаружи и внутри. Нарезаем тело и щупальца кальмара на кусочки 6–8 мм, затем бланшируем (опускаем в кипящую воду) 5 мин в сильно подсоленной воде. Потом достаем из воды и обтираем сухой салфеткой и режем тонкими полосками. И сушим на сушилке 12–14 ч. Всё готово к употреблению.



Сушка лекарственных трав.

Сушка растений и трав должна быть сразу после сбора. Это позволит максимально сохранить их полезные свойства и внешний вид.

Важно чтобы помещение, в котором будет проходить сушка, хорошо проветривалось. В этом случае травы также время от времени переворачиваются. Разные части растений храните отдельно друг от друга – корни, плоды, листья и цветки не должны лежать рядом. Сушить можно и семена любых растений. Нарезанные и высушенные травы необходимо хранить в сухих и герметичных упаковках и сосудах, лучше темного цвета. Высушенные травы могут, как правило, храниться около двух лет. Если запас за это время не израсходован, то «устаревшие» травы всегда можно с успехом использовать для ванн. Не забывайте подписывать пакет или емкость, где будут храниться Ваши травы. Лечиться травами следует по совету врача.



Сушка рыбы. Плотва– 2 кг, соль. Рыбу чистим, потрошим, промываем. Отрезаем хвосты и плавники. Затем надрезаем ее вдоль хребта на 2 части пополам. Режем рыбу поперек

полосками шириной 1 см. Кладем в чашу, обсыпаем обильно солью. Ставим под гнет в холодильник, чтобы она замариновалась. Через 8 часов после маринования рыбу от соли промываем и оставляем замачивать в чашке еще на 2 часа. Через указанное время достаем рыбу и обтираем салфеткой, чтобы удалить излишнюю влагу. Раскладываем рыбу на сушилку и сушим 12-15 ч. Сушеные ломтики рыбы готовы к употреблению. По аналогичной схеме мелкую рыбу можно сушить целиком.



Хрустящие пластинки из мюсли.

1 стакан овсяных хлопьев, 2 ст. ложки семян подсолнуха, 2 стакана абрикосового йогурта, 2 стакана пюре из спелых бананов, 1/2 стакана измельченного

миндаля, 1 чайная ложка меда. Хлопья быстрого приготовления поместить в небольшую кастрюлю, залить йогуртом. Дать настояться 20 мин. Отдельно взбить на блендере бананы и добавить в кастрюлю. Высыпать семечки и орешки, добавить мед. Все тщательно перемешать и выложить на сушилку тонким слоем. Сушить 10–15 часов. Через 5 часов снять пласт с сушилки, чтобы порезать на ломтики. Потом отдельными кубиками разложить мюсли на сушилку и сушить до готовности.



Порошок из хрена, чеснока и имбиря.

Хрен, имбирь, чеснок в равных пропорциях по 300–500 гр. Хрен и имбирь очистить, натереть на мелкой терке. Чеснок пропустить через

мясорубку, разложить на сушилку и сушить 4–6 часов. Смолоть на кофе-молке все в порошок и еще раз просушить, если нет уверенности, что порошок достаточно сухой.



Сушка грибов.

Предназначенные для сушки грибы не моют, а только очищают от мусора и вырезают поврежденные места, так как промытые они плохо сохнут.

Грибы подбирают по размеру (крупные при этом разрезают на части), и раскладывают на сушилку. Время сушки 6–8 ч. Во время сушки должно быть обеспечено поступление свежего воздуха. Для сохранения грибов в течение длительного срока удобнее грибы сразу же после досушивания, пока они еще сохраняют свою хрупкость и тепло, уложить в герметически закрывающиеся стеклянные банки. Банки стерилизуют при температуре 90°C в течение 40 минут. Перед приготовлением из них пищи грибы обмывают со щеткой,

очищая пыль и грязь, и заливают на несколько часов водой для набухания, а затем в этой же воде варят. Еще лучше замачивать сушеные грибы в молоке или молоке пополам с водой. Почерневшие при сушке грибы, перед тем, как положить в суп, следует хорошо промыть, чтобы они не придали супу черный цвет.



Изготовление грибного порошка. Хорошо высушенные или пересушенные грибы можно измельчить и перемолоть в мелкий порошок в кофемолке. К грибному

порошку при перемалывании добавляют 5–10% по весу мелкой соли для сохранности. По вкусу можно добавить и молотые пряности: душистый перец, тмин, сушеные листья сельдерея и петрушки и т.п.. Грибной порошок очень удобен для добавки в пищу или в самом конце приготовления – не более чем за 0,5–1 минуту до окончания, или для непосредственной добавки в горячую и холодную пищу – салаты, супы, вторые блюда. В омлеты добавляется при взбивании яичной массы. Хранить следует в стеклянной банке с плотной крышкой в защищенном от света месте. Срок хранения практически без снижения качества – до 1 года.

[illegible]

Гарантийный срок эксплуатации – 2 года со дня продажи при условии соблюдения требований настоящей инструкции. Гарантия не действует:

- если причиной возникновения дефекта явилось применение изделия не по назначению;
- если не были соблюдены указания инструкции по эксплуатации или имело место вмешательство покупателя в конструкцию прибора.

Реальный срок службы составляет 15 лет и зависит от того, насколько бережно вы будете относиться к изделию. Все претензии принимаются и удовлетворяются в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей». Ремонт изделия производится на базе изготовителя.

Электроподогреватель «ТеплоМакс» изготовлен и принят в соответствии с ГОСТ 15150; ТУ 27.51.24-004-75669324-2017 и признан годным к эксплуатации.

📍 Изготовитель: ООО «Катрина», 302020, РФ, г. Орёл, ул.Пионерская, зд. 14, помещение 3

☎ тел. +7(4862) 54-30-30

✉ e-mail: mutorel@mail.ru

Дата изготовления:

Дата продажи:

Посетите наш сайт: www.teplomaxx.com

Спасибо за покупку!