

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

**Инструкция по эксплуатации
Электрическая сушилка для овощей и фруктов
GFD-002**



КНИГА РЕЦЕПТОВ

**ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ**

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

ПРИМЕНЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ СУШИЛКИ

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку Электрической сушилки для овощей и фруктов GFD-002!

Электрическая сушилка GFD-002 предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, корнеплодов, трав и зелени, мяса и рыбы, хлеба. Использование данного прибора помогает сохранить витамины, минералы и питательные вещества в продуктах. При помощи сушилки GFD-002 можно также приготовить пастилу и разнообразные снеки на каждый день.

Поддоны GFD-002 выполнены из прозрачного пластика, что позволяет наблюдать за процессом сушки. Сушилка оборудована вентилятором для циркуляции воздуха и нагревателем с контролем температуры. GFD-002 рассчитана на продолжительный режим работы до 72 часов подряд. Вы можете установить температуру сушки в диапазоне 35-70 °С, а также необходимое время работы. Все установленные параметры будут отображены на ЖК дисплее, где Вы также сможете видеть время, оставшееся до окончания процесса сушки.

Данное устройство предназначено для личного использования, оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической сушилки GFD-002, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

Преимущества GFD-002:

- Высокая мощность - 500 Вт.
- Конвективная сушка - мощный нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивающий равномерное распределение нагретого воздуха по всему объёму камеры. Горячий воздух подаётся снизу вверх.
- Регулировка температуры 35-70 °С с шагом 5°С.
- Таймер от 1 до 72 часов с шагом 30 мин.
- ЖК дисплей
- Поддон для приготовления пастилы
- 5 прозрачных поддонов

Поддоны можно установить таким образом, что расстояние между поддонами будет увеличено.

Чтобы увеличить расстояние между поддонами, установите поддоны так, чтобы пазы поддонов были один под другим (Рисунок 1). Чтобы уменьшить расстояние —пазы должны располагаться, как на Рисунке 2.



Рисунок 1



Рисунок 2

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции и меры безопасности.

- Не включайте сушилку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающую сушилку без присмотра и не допускайте самостоятельного использования сушилки малолетними детьми.
- При использовании сушилки обеспечьте зазор между сушилкой и окружающими предметами не менее 12-15 см.
- Размещайте сушилку только на ровной чистой стационарной поверхности.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия.
- Сверху над крышкой необходимо оставить свободными не менее 30 см для выхода горячего воздуха.
- Не допускаются удары и падения поддонов и крышки, а также основного корпуса, так как это может привести к механическим повреждениям, которые повлияют на их целостность и сделают непригодным для использования.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте основной корпус прибора в воду или другие жидкости.
- Перед чисткой основного корпуса сушилки необходимо вынуть вилку из розетки.
- После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка, уход и хранение».
- Не допускайте попадание влаги внутрь основного корпуса сушилки.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.

- Выключите прибор и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
- Следите за тем, чтобы все части сушилки перед использованием были сухими и чистыми.
- Храните и используйте сушилку вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов сушилки прекратите ее использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

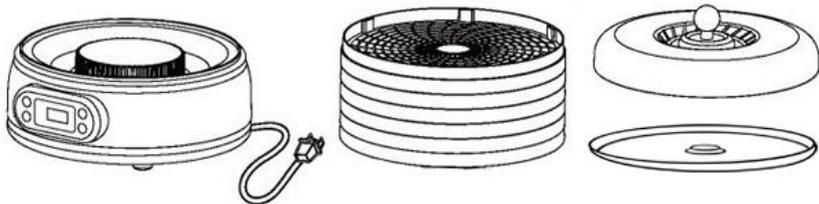
ВНИМАНИЕ!

Данная модель сушилки предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

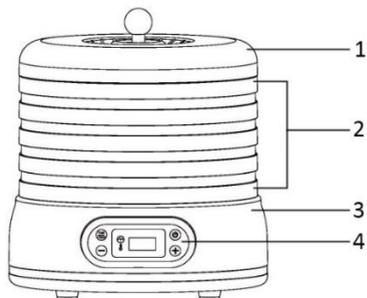
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Комплектация:

- Основной корпус сушилки - 1 шт.
- Поддоны прозрачные - 5 шт.
- Поддон для пастилы - 1шт.
- Крышка -1 шт.
- Ручка крышки-1шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и книгой рецептов - 1 шт.



УСТРОЙСТВО СУШИЛКИ:



1. Крышка с ручкой и отверстиями для выхода воздуха
2. Поддоны
3. Основной корпус сушилки
4. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



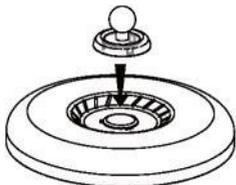
Обозначение / кнопка	Функция
	<p>Кнопка «Вкл/Выкл»</p> <p>Используйте данную кнопку для включения и выключения прибора. С помощью кнопки «Вкл/Выкл» можно отключить прибор в любой момент, даже в процессе сушки.</p> <p>При включении прибор начинает работать по предустановленному режиму (время 8 часов и температура 35°C).</p>
	<p>Кнопка «Время/Температура»</p> <p>При помощи кнопки «Время/Температура» можно установить желаемое время и температуру сушки.</p> <p>Время можно настроить с помощью кнопок  и  от 1 до 72 часов с шагом по 30 минут.</p> <p>При включении на дисплее горит  значение времени и время сушки.</p> <p>Нажав на кнопку «Время/Температура», загорится значение температуры .</p>

	<p>С помощью кнопок  и  можно задать желаемую температуру (от 35°C до 70°C шагом по 5°C). Повторное нажатие на кнопку «Время/Температура» возвращает к значению времени.</p>
 	<p>Кнопки корректировки времени/температуры При помощи кнопки  можно уменьшить значение времени/температуры. При помощи кнопки  можно увеличить значение времени/температуры.</p>
	<p>На дисплее отображается оставшееся время работы прибора/установленная температура. Для переключения между значениями «Время» / «Температура» используйте кнопку  «Время/Температура»</p>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СУШИЛКИ

Перед первым включением:

- Извлеките из коробки все элементы сушилки и проверьте наличие всех комплектующих.
- Перед первым использованием внимательно прочтите инструкции и указания по технике безопасности.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите сушилку на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте сушилку и обратитесь к продавцу.
- Протрите поверхность основного корпуса сушилки влажной тряпкой.
- Промойте сушильные поддоны и крышку в теплой воде с неагрессивным моющим средством.
- Присоедините ручку крышки к крышке, как показано на рисунке ниже, а именно: Совместите пазы ручки крышки с 3мя отверстиями на крышке; затем нажмите на ручку крышки вниз до тех пор, пока ручка не будет зафиксирована на крышке.



- Поместите ПУСТЫЕ сухие сушильные поддоны и крышку на основной корпус, убедитесь в правильности их установки. Поддоны можно установить таким образом, что расстояние между поддонами будет увеличено. Чтобы увеличить расстояние между поддонами, установите поддоны так, чтобы пазы поддонов были один под другим (Рисунок 1). Чтобы уменьшить расстояние – пазы должны располагаться, как на Рисунке 2.



Рисунок 1



Рисунок 2

- Подключите прибор к сети.
- Включите прибор, нажав кнопку «Вкл/Выкл».
- Настройте максимальную температуру 70 °С и установите время 1 час.
- По истечении 30 минут выключите прибор с помощью кнопки «Вкл/Выкл» и дайте ему остыть.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Подготовка продуктов к просушке и рекомендации по использованию сушилки.

- Сушите только свежие промытые продукты. Избегайте перезрелых фруктов и овощей.
- Удаляйте стебли, ядра и косточки.
- Продукты рекомендовано резать на равные по размеру кольца, кусочки или ломтики. Тонкие ломтики сушатся быстрее. Однако при сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, поэтому слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона. При сушке ягод можно положить пергаментную бумагу, чтобы ягоды не проваливались сквозь ячейки поддона. Продукты с толстой кожурой порежьте на части, проткните кожуру в нескольких местах или снимите кожуру.
- Между кусочками на сушильных поддонах оставляйте место для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Кусочки не должны накладываться друг на друга.

- При сушке разнотипных продуктов размещайте на нижних поддонах выделяющие сок продукты, чтобы сок от них не попал на продукты другого типа, в противном случае вкус продуктов может смешаться.
- Продукты разного типа выкладывайте на разные поддоны, чтобы они не смешались между собой.
- Для равномерной циркуляции воздуха устанавливайте все поддоны, даже если часть из них пустует. В этом случае поддоны с продуктами разместите посередине.
- Отверстия в центре каждого поддона служат для равномерно распределения потока воздуха. Не закрывайте их и не помещайте продукты внутрь отверстий.
- Закрывайте сушилку крышкой. Крышка обеспечивает более равномерное распределение воздушных потоков внутри сушилки и поглощает значительное количество шума.
- В процессе сушки периодически перемешивайте продукты на поддонах. Не допускайте прилипания продуктов к поддонам, в конце сушки прилипшие продукты будет затруднительно снять с поддонов.
- При работе сушилки горячий воздух подается снизу вверх, поэтому продукты на нижних поддонах могут сохнуть быстрее, чем на верхних. Для равномерного высыхания продуктов на разных поддонах рекомендуется ближе к концу сушки поменять местами нижние и верхние поддоны. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.
- По окончании сушки дождитесь охлаждения высушенных продуктов и только потом убирайте их на хранение.
- Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся снизу моторного блока, а выходные - на крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ!

В комплект поставки электрической сушилки GFD-002 входит поддон для пастилы, при помощи которого можно приготовить вкусную и полезную сладость.

При приготовлении пастилы следуйте следующим рекомендациям:

- Предварительная обработка рекомендуется фруктам, которые быстро окисляются (абрикосы, яблоки, персики, ягоды и др.): их следует пробланшировать (поместить в кипящую воду на 3-5 минут), затем охладить, а уже после - готовить из них пюре.
- Поддон для пастилы располагайте на основной поддон, слегка смазывайте поддон для пастилы растительным маслом без запаха, чтобы готовая пастила не прилипла к поддону.
- Заранее подготовленную массу распределите равномерно по поддону для пастилы, при этом делая слой в середине тоньше, чем по краям.
- На один поддон необходимо использовать не более 2-х стаканов пюре.
- Проверить готовность пастилы можно по липкости в центре: готовая пастила практически не липнет.
- Снимайте пастилу с поддона, пока она еще теплая, затем сверните пастилу в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила будет храниться гораздо дольше.

Работа сушилки

- Установите основной корпус сушилки на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь, что все части сушилки сухие и чистые.
- Установите загруженные сушильные поддоны один на другой на основной корпус. В комплект поставки входят 5 сушильных поддонов. Варианты установки поддонов см. в разделе «Перед первым использованием».
- На верхний поддон поместите крышку. Необходимо убедиться, что все поддоны и крышка установлены правильно, чтобы предотвратить утечку горячего воздуха.
- Подключите прибор к сети. На дисплее загорится значение «----».
- Включите прибор, нажав кнопку «Вкл/Выкл» . При включении прибора на дисплее отобразятся предустановленные параметры сушки - температура 35°C, время 8 часов. Сушилка начнет работать на предустановленном режиме.

Время и температура могут быть скорректированы при помощи кнопок  и . Переключение между параметрами Время/Температура происходит с помощью кнопки «Время/Температура» .

При включении прибора на дисплее горит обозначение времени  и оставшееся время сушки 8 часов. Нажмите кнопки  или  для установки времени от 1 часа до 72 часов с шагом по 30 минут.

Если необходимо изменить значение предустановленной температуры, нажмите кнопку «Время/Температура»  для установки желаемой температуры, на дисплее загорится значение  температуры и текущая температура. С помощью кнопок  и  можно задать желаемую температуру (от 35°C до 70°C шагом по 5°C).

Чтобы вернуться в режим Время, нажмите кнопку «Время/Температура» .

- По истечении половины времени необходимо поменять поддоны местами (например, переместить нижние поддоны наверх).
- В конце заданного времени сушки прибор автоматически отключается, издав звуковой сигнал. На дисплее отобразится значение «----».

ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

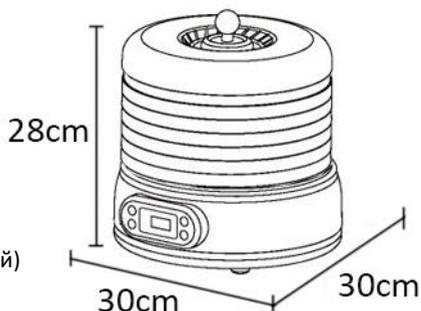
- Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.
- Отсоедините сушильные поддоны от основного корпуса. Если в приборе остались крошки, наклоните прибор и встряхните крошки из основного корпуса
- Чистить основной корпус прибора можно только с помощью мягкой ткани. Нельзя мыть корпус под проточной водой.
- Сушильные поддоны и поддон для пастилы можно мыть в теплой воде с неагрессивным моющим средством
- Если на поддоны налипли продукты, замочите их на некоторое время в теплой воде.
- Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.
- Не оставляйте продукты на поддонах при хранении, на поддонах могут появиться пятна.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Сушилка не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите сушилку к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения сушилки
Во время работы сушилки появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы
Устройство неожиданно отключилось	Истекло заданное время работы сушилки	Это нормально, устройство исправно работает
Продукты недостаточны высушены	Толщина продуктов слишком большая.	Это нормально, устройство исправно работает.
	Продукты выложены плотным слоем.	Увеличьте время/ температуру сушки.
	Неправильно выбрано время/температура сушки.	Следуйте рекомендациям из данной инструкции по подготовке и укладке продуктов на поддон.
Продукты пересушены	Толщина продуктов слишком маленькая.	Это нормально, устройство исправно работает.
	Неправильно выбрано время/температура сушки.	Уменьшите время/ температуру сушки. Следуйте рекомендациям из данной инструкции по подготовке продуктов.
Продукты просушены неравномерно	Продукты измельчены неравномерно, кусочки отличаются по размеру/толщине.	Следуйте рекомендациям из данной инструкции по подготовке продуктов
	В процессе сушки поддоны не переставлялись местами.	Меняйте поддоны местами в процессе сушки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Модель: GFD-002
2. Напряжение: 220- 240 В, 50/60 Гц
3. Количество поддонов: 5 шт.
4. Поддон для пастилы - 1 шт.
5. Мощность: 500 Вт
6. Таймер: 1 - 72 часа с шагом 30 мин
7. Температура сушки: 35- 70 °С с шагом 5 °С
8. Размер устройства: 30*30*28 см (с крышкой)
9. Диаметр поддонов:
сушильные поддоны – 26 см
поддон для пастилы – 25 см
10. Вес нетто: 2 кг
11. Длина шнура -90 см
12. Материалы:
корпус сушилки - пластик
сушильные поддоны - АS пластик
поддон для пастилы - АS пластик



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

Утилизация

В интересах охраны окружающей среды по завершении срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Утилизация должна производиться через соответствующие пункты сбора и переработки электрического и электронного оборудования. При появлении вопросов обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов



РЕЦЕПТЫ

Продукт, подлежащий просушке	Рекомендуемый порядок подготовки продукта	Рекоменд. время просушки	Результат	Рекоменд. количество на поддон	Вес в высушен. виде как % от веса в свежем виде	Рекоменд. температура °С
Фрукты						
Яблоки, груши	Удалить семечки и нарезать на ломтики толщиной 4-6 мм (кожуру можно снять или оставить по желанию)	7-9 часов	мягкие	170 г	10-15%	70°С
Абрикосы, сливы	Разрезать пополам, вынуть косточки, уложить разрезанной поверхностью вверх или нарезать на ломтики	10-12 часов	мягкие	330 г	20%	60°С
Киви	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	95 г	20%	65°С
Бананы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°С
Спелое манго	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 8 мм для получения «полосок из манго»	6-7 часов	мягкие	170 г	20%	70°С
	Чипсы: Ломтики толщиной 3-4 мм	8-9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°С
Апельсины, грейпфруты, лаймы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	8-9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°С
Ананасы	Почистить, удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5-6 мм	7-8 часов	очень мягкие	175 г	20%	70°С
Клубника	Удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10-12 часов	мягкие	200 г	15%	65°С
Овощи						
Морковь	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм или на кубики	6-8 часов	твердые	85 г	15%	70°С
Огурцы	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 3-5 мм	4-5 часов	хрустящие	100 г	10%	70°С
Лук-порей	Разрезать пополам и нарезать на ломтики толщиной 6 см, по мере необходимости пробланшировать	7-8 часов	хрустящие	140 г	20%	70°С
Чили, перец	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм	7-8 часов	мягкие	100 г	20%	70°С

Сельдерей	Почистить, нарезать на ломтики толщиной 8 мм или на кубики	7-8 часов	твердые	250 г	15%	70°C
Помидоры	Ломтики толщиной 4 мм	8-10 часов	мягкие	190 г	15%	70°C
Овощи для супа (морковь, сельдерей, лук-порей, кольраби, капуста)	Нарезать на мелкие ломтики или кубики, по мере необходимости пробланшировать	7-8 часов	мягкие	См. информ. по каждому поддону	15%	60°C
Кабачки	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	12 часов	хрустящие	60 г	15%	40°C
Свекла / Чипсы из сладкого картофеля	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2-3 мм	7-9 часов	хрустящие	60 г	15%	70°C
Капуста кейл, капуста савойская, сердцевинки пальмы	Удалить сердцевину и нарезать листья на мелкие кусочки	18 часов	хрустящие	90 г	15%	40°C
Приправы						
Все приправы (базилик, укроп, петрушка, розмарин и т.д.)	Листья целиком или мелко нарезать по мере необходимости	4-6 часов	ломкие	приблиз. 40 г		40°C
Грибы						
Все грибы	Почистить, нарезать на ломтики толщиной 5 мм	4-7 часов	мягкие	приблиз. 70 г		50°C

В данной таблице содержатся лишь рекомендуемые значения времени и температур. Содержание воды в том или ином продукте может варьироваться в зависимости от сорта и степени зрелости, это также влияет на необходимое время и температуру просушки. Все значения приводятся лишь для справки.

Внимание! Рекомендуется начинать сушку с более низкой температуры и увеличивать ее ближе к концу сушки. Это необходимо для того, чтобы в начале сушки свежий продукт не сварился в собственной влаге

Время сушки может также колебаться в зависимости от уровня влажности в помещении, толщины ломтиков и необходимой степени просушки.

Чем больше продукта находится на рамах, тем дольше времени необходимо для получения желаемой степени просушки.

Приготовление пастилы – рекомендации:

- Предварительная обработка рекомендуется фруктам, которые быстро окисляются (абрикосы, яблоки, персики, ягоды и др.): их следует пробланшировать (поместить в кипящую воду на 3-5 минут), затем охладить, а уже после - готовить из них пюре.
- Положите поддон для пастилы на основной поддон, слегка смажьте поддон для пастилы растительным маслом без запаха, чтобы готовая пастила не прилипла к поддону.
- Заранее подготовленную массу распределите равномерно по поддону, при этом делая слой в середине тоньше, чем по краям.
- На один поддон необходимо использовать не более 2-х стаканов пюре.
- Проверить готовность можно по липкости в центре: готовая пастила практически не липнет.
- Снимайте пастилу с поддона, пока она еще теплая, затем сверните пастилу в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила будет храниться гораздо дольше.

Рекомендованный режим приготовления пастилы:

Температура - 60°C

Время - 12-14 часов

Пастила - прекрасная закуска. Ее можно восстановить, разбавив водой или соком и использовать как соус или пюре. Из пастилы легко приготовить прекрасный десерт для детей - как прослойка в бисквитах или начинка для пирогов. Для приготовления джема без сахара три части пастилы необходимо залить одной частью кипятка. Готовят пастилу из фруктового или овощного пюре или тертых фруктов, но тогда пласт получается толстым. Предварительно по собственному усмотрению заготовку можно сварить и подсластить сахаром или медом.

Таблица сочетания ингредиентов фруктовой пастилы:

Фрукты	Комбинирование	Добавки
Яблоки	Бананы, ягоды, виноград	Корица, мёд, цитрусовые соки, орехи, семечки подсолнуха
Абрикосы	Яблоки, бананы	Мёд, бренди
Бананы	Ананасы, цитрусовый сок	Орехи, кокос
Черника	Яблоки, бананы	Мёд
Вишня	Яблоки	Орехи, мёд,
Виноград	Яблоки, бананы	Мёд, цитрусовый сок
Персики	Яблоки, сливы, клубника	Мускатный орех, мёд
Груши	Яблоки, бананы, виноград	Цитрусовый сок, мускатный орех
Хурма	Яблоки	Мёд
Слива	Яблоки, персики, клубника, бананы	Мёд, бренди
Тыква		Коричневый сахар, гвоздика, мёд
Малина	Клубника, яблоки, бананы	Мёд
Клубника	Яблоки, бананы	Мёд
Дыня	Бананы, ананас	Цитрусовый сок

Сливово-яблочная пастила

Ингредиенты:

Идеальным (но не единственным возможным) сочетанием продуктов для пастилы будет смесь из:

- трёх яблок (желательно кисло-сладких)
- пяти слив
- 1/3 чайной ложки корицы
- фруктозы в количестве одной столовой ложки.

Приготовление:

Разместить все фрукты в блендере, запустить блендер и выключить примерно через минуту (спустя минуты три продукт станет более вязким и более трудным для просушки). Равномерно распределить полученную сливово-яблочную пастилу на поддоне для пастилы. Сушить при температуре 60°C в течение 12-14 часов.

Овсяно-яблочная пастила:

Ингредиенты:

- Овсяные хлопья - 200 г
- Яблоки - 2 штуки
- Банан - 2 штуки
- Мед - 2 столовые ложки
- Корица - 2 столовые ложки

Приготовление:

200 граммов овсяных хлопьев измельчить в блендере. 2 яблока очистить от кожуры и семян, мелко нарезать и отправить в блендер. Измельчить яблоки в пюре. К яблочному пюре добавить 2 банана, 2 столовые ложки меда и 2 столовые ложки корицы. Еще раз все измельчить. Соединить фруктовое пюре и измельченные овсяные хлопья. Перемешать. Поддон застелить пергаментом и выложить полученную массу тонким слоем. Сушить в течение 12-15 часов при температуре 55 °С.

Йогуртовая пастила-мюсли

Ингредиенты:

- 1 стакан хлопьев из злаков по вкусу
- 2 стакана пюре из спелых бананов
- 2 стакана абрикосового йогурта
- 0,5 стакана измельченного миндаля

Приготовление:

Смешайте ингредиенты и равномерно разложите на поддон для пастилы. Сушить в течение 16 часов при температуре 60 °С.

Батончики- мюсли

Ингредиенты:

Финики - 200 г

Курага - 100 г

Изюм - 100 г

Грецкие орехи - 80 г

Семена льна - 3 столовые ложки

Банан - 1 штука

Овсянка - 60 г

Семечки подсолнечника – 3 столовые ложки

Тыквенные семечки - 3 столовые ложки

Кунжут - 2 столовые ложки

Вода - 50 мл

Приготовление:

Замочить финики, курагу, изюм, грецкие орехи, семена льна на 2 часа. По истечении 2х часов замоченные ингредиенты отправить в блендер и туда же 1 банан. Взбить все до однородности. К этой однородной массе добавить 60 граммов овсяных хлопьев, 3 столовые ложки семечек подсолнечника, 3 столовые ложки тыквенных семечек, 2 столовые ложки кунжута. Перемешать. Поддон застелить пергаментом и не очень тонким слоем выложить массу для батончиков. Сушить в течение 12-15 часов при температуре 55 °С.

Энергетический батончик из сухофруктов

Ингредиенты:

Курага - 150 г

Чернослив - 150 г

Кедровый орех - 50 г

Грецкий орех - 50 г

Мед - 50 г

Приготовление:

Сухофрукты промыть, мелко нарезать и измельчить при помощи блендера. Орехи растолочь в ступке и смешать с фруктовой массой и медом. Из получившейся массы сформировать батончики произвольной формы. На поддоны, застеленные пергаментом, разложить получившиеся батончики, накрыть крышкой. Установить температурный режим на 50 - 70°C и включить сушилку на 6 – 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции.

Вяленые томаты

Ингредиенты:

помидоры - 2-2,5 кг
сухие ароматные травы - 3 столовые ложки
масло оливковое - 150 -200 мл
соль крупная - 2 столовые ложки

Приготовление:

Помидоры вымыть и обсушить на полотенце. Разрезать томаты вдоль и чайной ложечкой убрать семена, оставив только мясистую часть помидора. На поддоны сушилки выложить половинки томатов кожицей вниз, срезом вверх. Каждую половинку посыпать крупной солью (она быстрее вытянет влагу из помидоров при сушке) и сухими ароматными травами. Установить заполненные поддоны сушилки. Установить температурный режим на 60°C и включить сушилку на 8 – 12 часов. За время сушки для одновременного просушивания томатов обязательно нужно менять поддоны. В зависимости от температуры и сорта помидоров на сушку потребуется от 8 до 12 часов. У хорошо высушенных помидоров не будет капелек влаги на поверхности, в то же время они должны оставаться пластичными, не ломаться и не хрустеть.

Баночки (лучше небольшого объема 100-150 мл) промыть с содой и обсушить. На дно баночки положить 3-4 вяленых томата, присыпать сушеными травами, влить ложку оливкового масла.

Далее ложкой прижать помидоры ко дну и так продолжать чередовать слои помидоров и трав с маслом, пока не будет заполнена вся баночка до верха. Верхний слой помидоров залить маслом.

Закрывать банки с вялеными помидорами крышками и поместить баночки в холодильник минимум на сутки. За это время вяленые помидоры хорошо пропитаются маслом и ароматом. Подавать вяленые томаты можно, как самостоятельную закуску, а также использовать для приготовления хлеба, брускетты, салатов. Ароматное масло можно использовать для салатов.

Джерки из курицы

Ингредиенты:

Куриное филе грудки - 1 кг
Нитритная соль - 1 чайная ложка
Приправы - 1,5 чайная ложка
Сушеный чеснок - 0,5 чайных ложек

Приготовление:

Куриные грудки промыть, очистить от пленок, хрящей, жира, кожи. Рекомендовано высушить бумажными полотенцами, а также немного подморозить в морозилке (так легче будет нарезать).

Далее нарезать филе на тонкие кусочки. Резать мясо рекомендовано "наискосок". Кусочки по толщине должны быть одинаковые по 0,4-0,5 см. Нарезанное мясо положить в миску, добавить соль и специи. Хорошо перемешать. Накрывать миску пищевой пленкой и убрать в холодильник промариновать на 12 часов. Далее промаринованное мясо разложить на поддоны электросушилки. Сушить сначала 2 часа при температуре 45 градусов, затем 5 часов на 70 градусах.

Джерки из говядины

Ингредиенты:

охлажденное мясо говядины - 2 кг;
поваренная соль - 20 г;
черный перец и соевый соус - по вкусу.

Приготовление:

Мясо промыть, высушить и порезать ломтиками шириной в 5 см и толщиной 0,4-0,5 см. Все жилки, пленки и жировые прослойки рекомендовано удалить. В глубокой миске сделать маринад: смешать соль, перец и соевый соус. Замочить в маринаде мясо и убрать в холодильник на сутки, не забывая дважды в день переворачивать его. После маринования куски мяса выложить на поддоны сушилки. Сушить сначала 2 часа при температуре 45 градусов, затем 5 часов на 70 градусах.

Картофельные чипсы

Ингредиенты:

Картофель среднего размера - 6 шт.
Соль - 1 чайная ложка
Перец - 1 чайная ложка
Луковый сок - 1 столовая ложка
Специи по вкусу - 1 чайная ложка

Приготовление:

Картофель вымыть, очистить от кожуры и нарезать тонкими пластинами (1-2 мм). Нарезанные кусочки сложить в глубокую миску, залить водой и оставить на 10 минут. Затем слить воду. Добавить соль, специи по вкусу, а также сок лука или перетёртую массу из него. Хорошо перемешать, оставить мариноваться на 15-20 минут. Выложить ломтики картофеля на поддоны и сушить 9-12 часов при температуре 60-70 градусов.

Меренги

Ингредиенты:

3 яичных белка
150 г сахара

Приготовление:

Взбить белки вместе с 1 столовой ложкой сахара и в процессе последующего взбивания постепенно добавить ещё по одной ложке сахара. Взбивать минут 5-7 до тех пор, пока меренга не станет упругой и блестящей, сахар должен полностью раствориться, крупинок сахара не должно быть видно. Переложить полученную массу в кондитерский мешок (если кондитерского мешка нет, можно использовать ложку) и выложить на поддон, застеленный пергаментом, или на поддон для пастилы, смазанный растительным маслом без запаха.

Сушить в течение 3 часа при температуре 70°C. Периодически проверяйте, безе должно легко отходить от пергамента и быть абсолютно сухим.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Использование пергаментной бумаги для выпечки:

При сушке продуктов, которые содержат много влаги или легко прилипают к поверхностям (например, помидоры, злаковые батончики), а также пастилы можно использовать пергаментную бумагу для выпечки.

Хранение высушенных продуктов:

- Для хранения следует использовать чистые сухие контейнеры, которые по мере возможности, также являются герметичными и матовыми.
- Необходимо проверять, чтобы в фруктах не осталось никакой жидкости, поскольку это приведет к их гниению.
- Перед помещением высушенных фруктов в контейнеры необходимо дождаться, пока они остынут.
- Следует избегать солнечных лучей.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>В случае обнаружения неисправности в период гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none">- механических повреждений;- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. <p>Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Нинбо Вэйжн Электрик Аплаенс Ко.Лтд.», Адрес: № 3 Ситанцзян-роуд, деревня Гаоцяо, город Сяньпу, город Цыси, Чжэцзян, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА», 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован</p> <div data-bbox="374 1358 454 1434"></div> <div data-bbox="488 1362 546 1422"></div>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
---	---