

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ GFD-010



КНИГА РЕЦЕПТОВ

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



WWW.GFGRIL.RU

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

G'GRIL

ПРИМЕНЕНИЕ И НАЗНАЧЕНИЕ СУШИЛКИ

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку Электрической сушилки для овощей и фруктов **GFD-010**!

Электрическая сушилка GFD-010 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-010 можно также приготовить пастилу, йогурт и разнообразные снеки на каждый день.

Поддоны GFD-010 выполнены из нержавеющей стали. Сушилка оборудована вентилятором с горизонтальным обдувом для равномерной циркуляции воздуха и нагревателем с контролем температуры. GFD-010 рассчитана на режим работы до 24 часов подряд. Вы можете установить температуру сушки в диапазоне 35 – 85 °C, 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-010, 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>

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.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- 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.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости для предотвращения поражения электрическим током.
- Не перемещайте прибор во время работы. Для перемещения прибора отключите его от сети.
- Максимальное время использования не должно превышать 48 часов для увеличения срока службы прибора.
- Не используйте прибор, если его шнур питания, вилка или основной корпус повреждены. Не разбирайте прибор самостоятельно во избежание поражения электрическим током, для ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов прибора прекратите его использование.
- Отключите прибор от сети, если он не используется длительное время или перед проведением обслуживания.
- Размещайте прибор только на ровной, чистой, горизонтальной поверхности, оставив свободными сверху и сзади минимум по 20 см и 10 см по бокам для свободной циркуляции воздуха.
- Не блокируйте вентиляционные отверстия.
- Не допускайте ударов и падений поддонов и основного корпуса, так как это может привести к механическим повреждениям, которые повлияют на их целостность и сделают непригодным для использования.
- Во время работы корпус прибора может нагреваться. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Вероятен риск получения ожогов.

- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.
- Следите за тем, чтобы все части прибора перед использованием были сухими и чистыми.
- После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка, уход и хранение».
- Не используйте химические вещества для очистки прибора.
- Перед чисткой корпуса прибора необходимо вынуть вилку из розетки.
- Храните и используйте прибор 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.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования малолетними детьми.

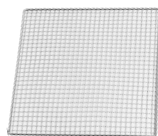
ВНИМАНИЕ! Данная модель сушилки предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Комплектация:

- Корпус сушилки – 1 шт.
- Поддон сетчатый металлический – 6 шт.
- Поддон для пастилы – 3 шт.
- Силиконовый сетчатый коврик – 2 шт.
- Поддон для крошек – 1 шт.
- Съёмный шнур питания – 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и книгой рецептов – 1 шт.

Корпус сушилки



Металлические поддоны – 6 шт.



Лоток для крошек – 1 шт.



Съёмный шнур питания – 1 шт.

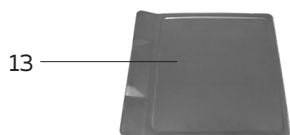
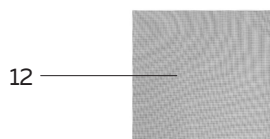
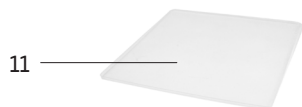
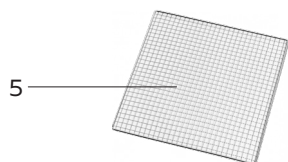
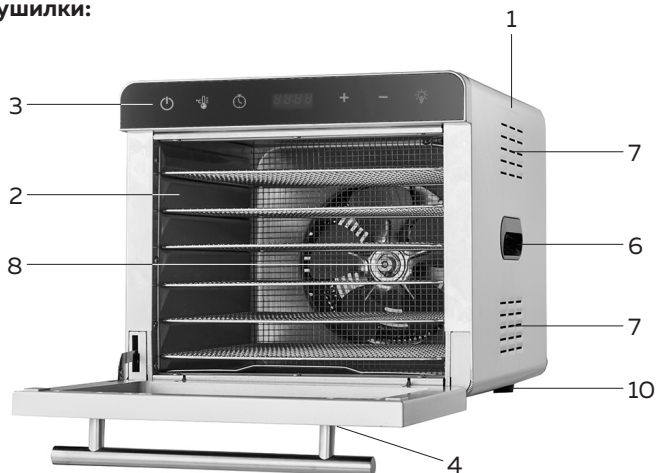


Силиконовый сетчатый коврик – 2 шт.



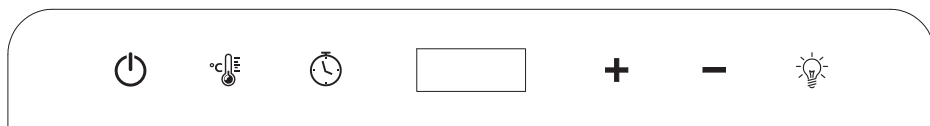
Поддон для пастилы – 3 шт.

Устройство сушилки:



1. Корпус сушилки из нержавеющей стали
2. Камера сушилки
3. Панель управления
4. Дверца с ручкой
5. Поддон сетчатый металлический
6. Ручки для переноски
7. Отверстия для выхода воздуха
8. Вентилятор
9. Съёмный шнур питания
10. Ножки
11. Поддон для пастилы
12. Силиконовый сетчатый коврик
13. Поддон для крошек

Панель управления и дисплей



Обозначение/ кнопка	Функция
	Кнопка «Вкл/Выкл» Используйте данную кнопку для включения и выключения прибора. С помощью кнопки «Вкл/Выкл» можно отключить прибор в любой момент, даже в процессе сушки.
	Кнопка «Температура» При помощи кнопки  можно установить желаемую температуру сушки. Температура настраивается кнопками + и - от 35 °C до 85 °C с шагом по 5 °C. При включении на дисплее загорается минимальная температура 35 °C. Чтобы настроить желаемую температуру, нужно нажать кнопку  , а затем при помощи кнопок + и - задать необходимое значение.
	Кнопка «Время» При помощи кнопки  можно установить желаемое время сушки. Время настраивается кнопками + и - от 30 мин до 24 часов с шагом по 30 минут. Чтобы установить желаемое время сушки, нужно нажать кнопку  , а затем при помощи кнопок + и - задать необходимое значение.
+ -	Кнопки корректировки времени/температуры При помощи кнопки - можно уменьшить значение времени/температуры. При помощи кнопки + можно увеличить значение времени/температуры.
	Подсветка При помощи кнопки  можно включить или выключить подсветку, в том числе и во время процесса сушки.
	Дисплей На дисплее отображается оставшееся время работы прибора/установленная температура – они отображаются попеременно во время процесса сушки. Для переключения между значениями «Время» / «Температура» используйте кнопки  и  .

Перед первым включением:

- Извлеките из коробки все элементы прибора 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.
- Установите прибор на устойчивую горизонтальную поверхность, оставив свободными сверху и сзади минимум по 20 см и 10 см по бокам для свободной циркуляции воздуха.
- Протрите поверхность корпуса и камеру прибора влажной тканью.
- Промойте все металлические поддоны, поддоны для пастилы, силиконовые сетчатые коврики, поддон для крошек в теплой воде с неагрессивным моющим средством.
- Присоедините шнур питания и подключите прибор к сети.
- Установите сухие ПУСТЫЕ поддоны в камеру. Закройте дверцу и включите прибор.
- Установите максимальную температуру сушки 85 °C и время 30 минут.
- Дождитесь окончания сушки и выключения прибора.

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

Подготовка продуктов к просушке и полезные советы 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, но не нарежьте продукты слишком тонко, чтобы избежать прилипания.
- При сушке продукты усыхают и уменьшаются в размерах, поэтому слишком мелкие кусочки могут начать проваливаться сквозь ячейки поддона.
- При сушке ягод используйте силиконовый сетчатый коврик или положите на металлические поддоны специальную бумагу из пищевого материала, 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.
- 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 из задней части камеры в переднюю, поэтому продукты, расположенные ближе к задней стенке, могут сохнуть быстрее, чем продукты со стороны дверцы. Ближе к концу сушки рекомендуется перевернуть поддоны для равномерного высыхания продуктов. Более влажные и сочные продукты размещайте на нижних поддонах.
- Не закрывайте входные и выходные вентиляционные отверстия. Входные отверстия находятся на задней части корпуса, а выходные – на боковых стенках корпуса.
- По окончании сушки дождитесь охлаждения высушенных продуктов и только потом убирайте их на хранение.

ПРИМЕЧАНИЕ! В комплект поставки электрической сушилки GFD-010 входят поддоны для пастилы, при помощи которых можно приготовить вкусную и полезную сладость.

При приготовлении пастилы следуйте следующим рекомендациям:

- Рекомендуются предварительная обработка фруктов, которые быстро окисляются (абрикосы, яблоки, персики, ягоды и др.): их следует нагреть до 100 °С, затем охладить, а уже после – готовить из них пюре для пастилы.
- Поддон для пастилы обязательно смазывайте рафинированным растительным маслом и выкладывайте на него пюре из ягод, слоем не более 0,5 см.
- Распределите заранее подготовленную массу равномерно по поддону для пастилы, при этом делая слой в середине тоньше, чем по краям.
- 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.

Правила эксплуатации

- Подключите прибор к сети.
- Выложите предварительно подготовленные продукты на сухие металлические поддоны. При выкладке продуктов необходимо учитывать расстояние между поддонами (при размещении всех 6 поддонов, расстояние между ними составляет 35 мм).
- Установите поддон для крошек на дно камеры, чтобы излишняя влага, выделяющаяся из продуктов, стекала на него.
- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку  . Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится минимальная температура 35 °С и загорятся индикаторы всех кнопок. Прибор находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку  и при помощи кнопок **+** и **-** установите необходимую температуру с шагом в 5 °С. Температура зафиксируется автоматически после остановки действий с кнопками регулировки, а значение на дисплее перестанет мигать.
- Нажмите кнопку  и при помощи кнопок **+** и **-** установите нужное Вам время сушки с шагом в 30 минут. Время зафиксируется автоматически после остановки действий с кнопками регулировки, а значение на дисплее перестанет мигать. Далее на дисплее до окончания процесса сушки будут попеременно отражаться температура и время, оставшееся до окончания.

- Вы можете изменить настройки времени и температуры, не прерывая сушки. Для этого необходимо повторить вышеописанную процедуру установки времени/температуры и дождаться пока значения на дисплее перестанут мигать.
- Вы можете включить или выключить подсветку при помощи кнопки , в том числе и во время процесса сушки.
- По истечении времени сушки, прибор подаст звуковой сигнал.
- Сушку можно остановить и до окончания заданного времени нажав кнопку . После выключения прибор будет работать еще минуту для того, чтобы вентилятор охладил нагревательный элемент. **Не отключайте питание, пока вентилятор не остановится.**
- По окончании сушки отключите прибор от сети.
- Откройте дверцу, дайте поддонам остыть и, используя прихватку, извлеките поддоны из камеры.
- По окончании сушки дождитесь охлаждения высушенных продуктов и только потом убирайте их на хранение.

ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.
- Вымойте поддоны теплой водой. Допускается использование мягкой губки. Использование агрессивных чистящих химических средств запрещено.
- Если на поддоны налипли продукты, вы можете замочить их в теплой воде.
- Протрите корпус прибора и камеру сухой или влажной тканью.
- После очистки вытрите все поддоны насухо.
- Храните сушилку в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

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 или к прибору.	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 недостаточно 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.
Отображается код ошибки E1 или E2	Неисправен датчик температуры.	Следует обратиться в сервисную службу.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Модель: GFD-010
2. Напряжение: 220– 240 В, 50 Гц
3. Количество металлических поддонов – 6 шт.
4. Поддон для пастилы – 3 шт.
5. Силиконовый сетчатый коврик – 2 шт.
6. Поддон для крошек – 1 шт.
7. Мощность: 700 Вт
8. Таймер: 30 минут – 24 часа с шагом 30 мин
9. Температура сушки: 35 – 85 °С с шагом 5 °С
10. Размер прибора: 34*45*31,8 см
11. Размер внутренней камеры – 28,5*31*22 см, 20 л
12. Размер поддонов:
металлические поддоны – 30*28 см
поддон для пастилы – 25*25 см
силиконовые сетчатые коврики – 30*28 см
13. Материалы:
корпус сушилки – металл
сушильные поддоны – нержавеющая сталь
поддоны для пастилы – силикон
силиконовые сетчатые коврики – силикон
поддон для крошек – оцинкованная нержавеющая сталь
14. Вес нетто: 9,5 кг
15. Длина шнура – 120 см



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	Рекомендуемое время просушки	Результат	Рекомендуемое количество на поддон	Вес в высушенном виде как % от веса в свежем виде	Рекомендуемая температура в °C
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°C
Абрикосы, сливы	Разрезать пополам, вынуть косточки, уложить разрезанной поверхностью вверх или нарезать на ломтики	10–12 часов	мягкие	330 г	20%	60°C
Киви	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	мягкие	95 г	20%	65°C
Бананы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Спелое манго	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 8 мм для получения «полосок из манго»	6–7 часов	мягкие	170 г	20%	70°C
	Чипсы: Ломтики толщиной 3–4 мм	8–9 часов	хрустящие	150 г	10%	70°C
Апельсины, грейпфруты, лаймы	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 2–3 мм	8–9 часов	хрустящие	120 г	10%	70°C
Ананасы	Почистить, удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5–6 мм	7–8 часов	очень мягкие	175 г	20%	70°C
Клубника	Удалить сердцевину и нарезать на ломтики толщиной 5 мм	10–12 часов	мягкие	200 г	15%	65°C
Овощи						
Морковь	Почистить и нарезать на ломтики толщиной 3–5 мм или на кубики	6–8 часов	твердые	85 г	15%	70°C
Огурцы	Неочищенные, нарезать на ломтики толщиной 3–5 мм	4–5 часов	хрустящие	100 г	10%	70°C

Лук-порей	Разрезать пополам и нарезать на ломтики толщиной 6 см, по мере необходимости проблиншировать	7-8 часов	хрустящие	140 г	20%	70°C
Чили, перец	Нарезать на ломтики толщиной 2 мм	7-8 часов	мягкие	100 г	20%	70°C
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 проблиншировать	7-8 часов	мягкие	См. информацию 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, сердцевинны 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 поддонах, тем дольше времени необходимо для получения желаемой степени просушки.

Приготовление пастилы – рекомендации

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.

Пастила делится на два типа: традиционная и так называемая «живая».

В первом, **традиционном**, случае пастилу можно сушить на высоких температурах 50 – 70 градусах, время сушки 12 – 14 часов, а также для быстрого приготовления предварительно варить сырье для пастилы, чтобы испарить как можно больше жидкости.

«Живую» пастилу, напротив, сушат на 30 – 45 градусах, 8 – 20 часов, зависит от влажности сырья, чтобы все витамины сохранились. Живую пастилу можно приготовить не из всех продуктов. Самые популярные живые виды пастилы – это вишневая, клубничная, смородиновая, малиновая и цитрусовая.

Процесс приготовления живой пастилы

- Измельчите вымытые ягоды через мясорубку, блендером или любым другим способом;
- Для получения идеальной консистенции рекомендовано протирать массу для пастилы через сито, в противном случае в пастиле будут встречаться вкрапления семян и шкурки;
- Добавьте сахар или мед по вкусу, тщательно размешайте;
- Разлейте полученную смесь по поддонам для пастилы, смазанным маслом без запаха, слоем толщиной в 0.5 – 1 см;
- Поставьте в сушилку и настройте прибор на 35 – 45 градусов на 8 – 20 часов, зависит от влажности сырья;
- Готовность определяется просто: листы плотные, не липнут к рукам, хорошо отделяются от основы, не рвутся, но и не трескаются;
- Остается снять, скрутить и порезать на желаемые кусочки.

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 °С 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. Равномерно распределить полученную смесь на поддоне для пастилы тонким слоем. Сушить в течение 12 – 15 часов при температуре 55 °С.

Пастила киви-виноград

Ингредиенты:

Виноград – 500 г

Киви – 2 штуки

Приготовление:

Кисло-сладкий вкус и полупрозрачная структура. Измельчить блендером виноград и киви, а затем протереть через сито, чтобы шкурки и косточки не попали в пастилу.

Выложить на поддон для пастилы ровным слоем. Сушить при 50 °С 12 – 15 часов.

Пастила киви-мята-кабачок

Ингредиенты:

Киви – 300 г

Мята – 150 г

Кабачок – 200 г

Приготовление:

Освежающая пастила придется по вкусу тем, кто отказывается от жвачки. Измельчить ингредиенты блендером до однородного пюре. Выложить пюре на поддон для пастилы. Сушить в сушилке при 35 – 40 °С 18 – 20 часов до полного высыхания.

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. Не очень тонким слоем выложить массу для батончиков на поддон для пастилы. 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. Разложить получившиеся батончики на застеленные пергаментом металлические сетчатые поддоны или на поддоны для пасты. Установить температурный режим на 50 – 70 °С 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 °С и включить сушилку на 8 – 12 часов. За время сушки для одновременного просушивания томатов рекомендуется перевернуть поддоны в середине сушки. 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.

Закрыть 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.

Панчетта из брюшной части свинины

Ингредиенты:

Свинина (брюшная часть) – 1-1,5 кг

Соль – 4 столовые ложки

Сахар – 1 столовая ложка

Перец черный – 1 чайная ложка

Специи (тимьян, розмарин) – по вкусу

Чеснок – 4-5 зубков

Приготовление:

Смешайте специи в миске, добавьте измельченный чеснок. Нарежьте мясо полосками шириной 6 – 8 см и натрите полученной смесью специй со всех сторон. Выложите мясо в контейнер, желательно с решеткой, накройте и уберите солиться в холод на 6 – 7 дней. По истечении времени засолки, достаньте мясо, оботрите от лишней жидкости, соли и чеснока, посыпьте специями (розмарин, тимьян, можете добавить по своему усмотрению и другие специи). Положите мясо на сетчатый металлический поддон. Установите температуру сушки 85 °С, время сушки 6 – 7 часов. Достаньте мясо из сушилки по окончании сушки, охладите его и нарежьте ломтиками. Без сушилки на приготовление Панчетты уходит от 7 до 15 дней.

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. Накрыть миску пищевой пленкой и убрать в холодильник промариноваться 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 штук

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 пластами (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, крупинки сахара не должно быть видно. Переложить полученную массу в кондитерский мешок (если кондитерского мешка нет, можно использовать ложку) и выложить на сетчатый металлический поддон, застеленный пергаментом, или на поддон для пастилы, смазанный растительным маслом без запаха.

Сушить в течение 3 часов при температуре 70 °С. Периодически проверяйте, беже должно легко отходить от пергамента и быть абсолютно сухим.

Йогурт с малиной и ежевикой

Ингредиенты:

1 литр молока 3.2%

1 пакетик закваски (любой)

250-300 грамм ягод малины и черники

Приготовление:

Тщательно смешайте молоко с закваской. Разложите получившуюся смесь по

баночкам и поместите их в сушилку на металлический поддон. Установите время 6 часов и температуру 40 °С. По окончании добавьте в йогурт ягоды и охладите в холодильнике 2 часа. Можно добавить сахар или стевию. Такой йогурт хранится не более 48 часов.

Йогурт с топпингом из черники

Ингредиенты:

1 литр молока 3.2%

Йогурт без добавок – 200 мл

Черника – 400 г

Сахар – 30 г

Приготовление:

Если вы используете замороженную чернику, необходимо её разморозить. Смешайте в блендере молоко с йогуртом (он нужен для закваски) до однородности в течение 10 секунд. Наполните стеклянные ёмкости на 3/4 и накройте крышками. Установите время 6 часов и температуру 40 °С. Для приготовления топпинга смешайте чернику с сахаром в блендере до однородной консистенции. По истечении 6 часов достаньте йогурт из дегидратора, остудите и наполните топпингом. Обратите внимание, что живой йогурт хранится не более 2-х суток в холодильнике.

Конфеты из йогурта с бананом, шоколадом и орехами

Ингредиенты:

Натуральный йогурт – 1.7 л

Мед – 50–75 г

Банан – 5–6 штук

Плитка шоколада

Орехи – 100 г

Приготовление:

Вместо орехов можно использовать любую другую посыпку: мак, семена кунжута, кокосовую стружку и другие.

Взбейте йогурт с бананами блендером до однородной массы. Растопите шоколад на водяной бане, либо натрите на мелкой тёрке и смешайте с йогуртовой массой. Добавьте мёд и снова хорошенько взбейте. Смажьте поддоны для пастилы растительным маслом. Лучше для этого брать оливковое или рафинированное подсолнечное масло. Аккуратно распределите массу по всему поддону, немножко толще делая слой по краям. Края в сушилке сохнут быстрее, поэтому, важно, чтобы йогуртовая масса не прилипла по краям и не пересохла. Посыпьте массу тёртыми орешками и можно отправлять йогурт в сушилку на 10 – 12 часов при температуре 50 °С.

Проверяют степень готовности по центральной части. Если в центре йогуртовая масса сухая и не липнет к рукам, значит конфеты готовы. Пока конфеты теплые, снимите их с поддонов, скрутите в рулетики и нарежьте на кусочки.

Хранить конфеты из йогурта нужно непременно в закрытой стеклянной банке в холодильнике не более одного месяца.

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

Условия гарантии - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - 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. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
- Гарантийный срок – 1 год. - Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Фошань Делл Текнолоджи Ко., Лтд.» Адрес: Комната 1418, корпус 1, 16-я Западная дорога Вэньхуэй, Ронгуи, район Шунде, город Фошань, провинция Гуандун, 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 Класс защиты I	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.