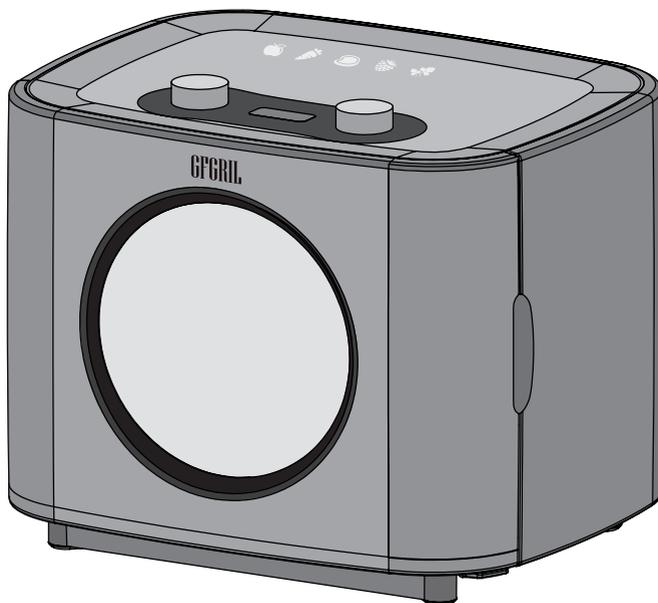


# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ  
**GFD-003**



## КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

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

[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)



**GFGRIL**

Уважаемый покупатель, благодарим Вас за покупку **Электрической сушилки для овощей и фруктов GFD-003!**

Электрическая сушилка GFD-003 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-003 можно приготовить пастилу, разнообразные снеки на каждый день, а также домашний йогурт и сладкое вино благодаря режиму брожения.

Поддоны GFD-003 выполнены из стали, что делает сушилку более долговечной. Сушилка оборудована вентилятором с горизонтальным обдувом для равномерной циркуляции воздуха и нагревателем с контролем температуры. GFD-003 рассчитана на режим работы до 99 часов подряд. Вы можете установить температуру в диапазоне 30-80 °С, а также необходимое время работы. На ЖК дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания процесса сушки или брожения.

Данное устройство предназначено для личного использования, оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической сушилки GFD-003, 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.
- 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.

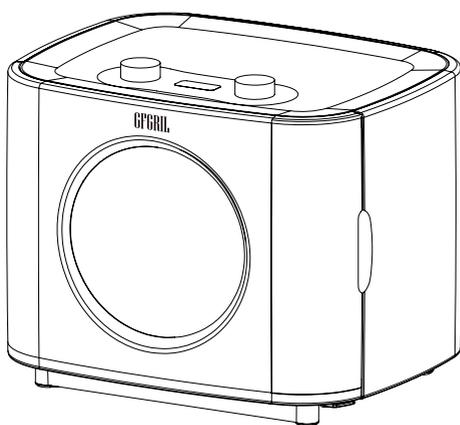
- Следите за тем, чтобы все части прибора перед использованием были сухими и чистыми.
- После применения прибора необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой, согласно разделу «Чистка, уход и хранение».
- Не используйте химические вещества для очистки прибора.
- Перед чисткой 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 промышленного и некоммерческого использования!**

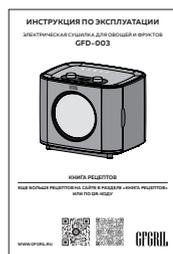
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### Комплектация:

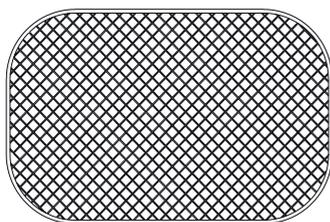
- Корпус сушилки - 1 шт.
- Поддон сетчатый металлический - 5 шт.
- Поддон для крошек - 1 шт.
- Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном и книгой рецептов - 1 шт.



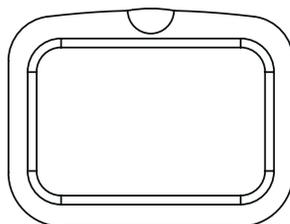
Корпус сушилки



Руководство по эксплуатации

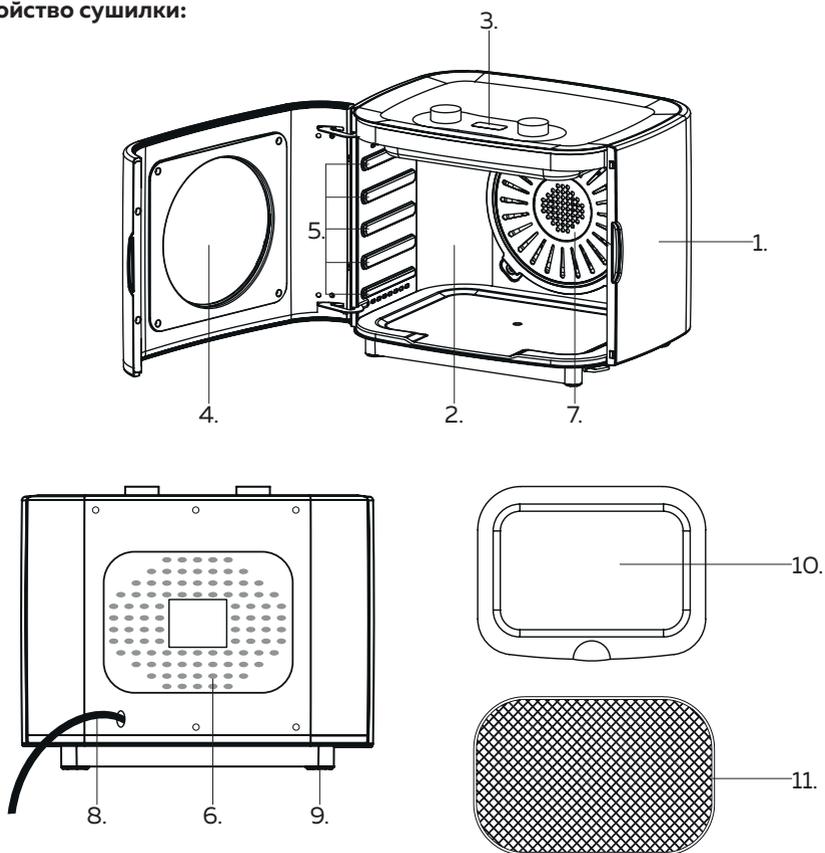


Сетчатый  
металлический  
поддон



Поддон для крошек

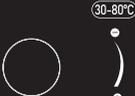
## Устройство сушилки:



1. Корпус сушилки из пластика
2. Внутренняя камера сушилки из оцинкованной стали
3. Панель управления
4. Дверца с окошком
5. 5 уровней размещения поддонов
6. Отверстия для выхода воздуха
7. Вентилятор
8. Шнур питания
9. Нескользящие ножки
10. Поддон для крошек
11. Металлический сетчатый поддон

## Панель управления и дисплей



Обозначение/кнопка	Функция
	<p><b>Кнопка «Вкл./Выкл.»</b></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. При включении кнопки «Вкл./Выкл.» по умолчанию установлен режим сушки при температуре 80 °С, время 8 часов, загорится индикатор «Сушка».</p>
	<p><b>Регулятор температуры</b></p> <p>При помощи регулятора температуры можно установить желаемую температуру сушки или брожения, повернув его по часовой стрелке для увеличения температуры, и против часовой стрелки для уменьшения температуры.</p> <p>Температура настраивается с шагом 1 °С от 30 °С до 80 °С.</p>
	<p><b>Регулятор времени</b></p> <p>При помощи регулятора времени можно установить желаемое время сушки или брожения, повернув его по часовой стрелке для увеличения времени, и против часовой стрелки для уменьшения времени.</p> <p>Время настраивается с шагом 1 час от 1 до 99 часов.</p>
	<p><b>Индикатор «Сушка»</b></p> <p>Загорается при включении прибора и горит в режиме «Сушка».</p>
	<p><b>Индикатор «Брожение»</b></p> <p>Горит при выборе режима «Брожение».</p>
	<p><b>Кнопка «Режим»</b></p> <p>Используйте данную кнопку для переключения режимов: сушки и брожения. Температурный диапазон в режиме брожения: 30 °С - 50 °С; в режиме сушки: 30 °С - 80 °С.</p> <p>При включении прибора кнопкой «Вкл./Выкл.» по умолчанию установлен режим сушки при температуре 80 °С, время 8 часов, максимальное время 99 часов. Для переключения на режим брожения, нажмите кнопку  после включения прибора - по умолчанию стоит температура 33 °С, время 72 часа, установите нужное время и температуру брожения при помощи регуляторов.</p>
	<p><b>Дисплей</b></p> <p>На дисплее отображаются время и температура в процессе их регулировки. В процессе сушки на дисплее прибора отображается оставшееся время работы, уменьшаясь на 1 час.</p>

### 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 металлические поддоны и поддон для крошек в теплой воде с неагрессивным моющим средством.
- Подключите прибор к сети.
- Установите сухие ПУСТЫЕ поддоны в камеру. Закройте дверцу и включите прибор, нажав кнопку  .  
Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится время 8 часов, температура по умолчанию 80 °С. Прибор находится в режиме сушки, загорится индикатор «Сушка». При помощи регулятора времени установите время сушки 1 час. Температура и время зафиксируются автоматически через 5 секунд после остановки действий с регулятором, кнопки и регуляторы будут заблокированы. Далее на дисплее до окончания процесса сушки будет отражаться оставшееся время с уменьшением на 1 час.
- По истечении 30 минут отключите прибор кнопкой  и дождитесь 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 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 сушилki 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 вентиляционные отверстия, которые находятся на задней части корпуса.
- По окончании сушки дождитесь охлаждения высушенных продуктов и только потом уберите их на хранение.

## При приготовлении пастилы следуйте следующим рекомендациям:

- Рекомендуется 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.
- Для приготовления пастилы можно использовать смазанную рафинированным растительным маслом пергаментную бумагу, тефлоновый или силиконовые коврики, уложив на сетчатые металлические поддоны.
- Распределите заранее подготовленную массу равномерно, слоем не более 0,5 см, 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, 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 5 поддонов, расстояние между ними составляет 2,5 мм).
- Установите поддон для крошек на дно камеры, чтобы излишняя влага, выделяющаяся из продуктов, стекала на него, а также осыпались крошки.
- Закройте дверцу.
- Нажмите кнопку . Раздастся звуковой сигнал, на дисплее отобразится время 8 часов, температура по умолчанию 80 °С. Прибор находится в режиме сушки, загорится индикатор «Сушка».
- При помощи регуляторов установите необходимую температуру сушки с шагом в 1 °С и время сушки с шагом 1 час. Температура и время зафиксируются автоматически через 5 секунд после остановки действий с регуляторами, кнопки и регуляторы будут заблокированы. Далее на дисплее до окончания процесса сушки будет отражаться оставшееся время с уменьшением на 1 час.
- Вы можете изменить настройки времени и температуры, не прерывая процесс сушки. Для этого необходимо нажать кнопку «Режим»  и

удерживать ее в течение 3 секунд для разблокировки. Далее при помощи регуляторов установить нужное время и температуру сушки.

- Вы можете выбрать один из 2 режимов. По умолчанию, при включении, стоит режим сушка и горит световой индикатор «Сушка». Режим «Сушка» подходит для приготовления классической пастилы, сушки овощей, фруктов, ягод, мяса и т.д. Для переключения прибора в режим брожения, нажмите кнопку «Режим»  , загорится световой индикатор «Брожение». По умолчанию стоит температура 33 °С, время 72 часа, установите нужное время и температуру брожения, повторив выше описанную процедуру установки времени и температуры. Режим «Брожение» можно использовать для приготовления живой пастилы, йогуртов, сыра, вина, пива и других разнообразных напитков.
- По истечении времени сушки/брожения, прибор подаст звуковой сигнал.
- Сушку/брожение 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/брожения отключите прибор от сети.
- Откройте дверцу, дайте поддонам остыть и, используя прихватку, извлеките поддоны из камеры.

## ЧИСТКА, УХОД И ХРАНЕНИЕ

- Отключите кабель питания и дождитесь, пока прибор остынет.
- После того как продукты остынут и высохнут, 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, E2 или E4	Неисправен датчик температуры.	Следует обратиться в сервисную службу.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Модель: GFD-003
2. Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
3. Количество металлических поддонов: 5 шт.
4. Поддон для крошек – 1 шт.
5. Мощность: 300 Вт
6. Таймер: 1 - 99 часа с шагом 1 час
7. Температура сушки: 30 - 80 °С с шагом 1 °С
8. Размер устройства: 28,5\*26,2\*22 см
9. Вместимость – 8 л
10. Размер поддонов:  
металлические поддоны – 25,7\*17 см  
поддон для крошек – 25,15\*19,15 см
11. Материалы:  
корпус сушилки – PP700 пластик  
камера сушилки – оцинкованная нержавеющая сталь  
сушильные поддоны – сталь  
поддон для крошек – оцинкованная нержавеющая сталь
12. Вес нетто/брутто: 2,6/3,4 кг
13. Длина шнура – 80 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 °С
<b>Фрукты</b>						
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
<b>Овощи</b>						
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°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 пробланшировать	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
<b>Приправы</b>						
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
<b>Грибы</b>						
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 при 30 - 45 градусах, 8 - 20 часов, зависит от влажности сырья, чтобы все витамины сохранились. Приготовить живую пастилу возможно не из всех продуктов. Самые популярные виды живой 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 шкурок.
- Добавьте сахар или мед по вкусу, тщательно размешайте.
- Разлейте полученную смесь по поддонам, застеленным пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха, слоем толщиной в 0.5 - 1 см.
- Поставьте в сушилку и установите температуру 35 - 45 градусов, время 8 - 20 часов, зависит от влажности сырья. Используйте режим брожения.
- 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:**

<b>Фрукты</b>	<b>Комбинирование</b>	<b>Добавки</b>
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, застеленном пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха. 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, застеленном пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха, 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, застеленный пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха, 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, застеленный пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха. 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, застеленный пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха. 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, застеленный пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха. 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 поддон, застеленный пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха. 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.

Закрывать банки с вялеными помидорами крышками и поместить банки 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, бруснетты, 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. Нарезьте мясо полосками шириной 6 – 8 см и натрите полученной смесью специй со всех сторон. Выложите мясо в контейнер, желательнее 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, разложите на поддоны. 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. 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 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 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, используя режим брожения. По окончании добавьте ягоды и охладите йогурт 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. Аккуратно распределите массу по поддону, застеленному пергаментной бумагой, смазанной маслом без запаха, 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.

## **Домашнее имбирное пиво**

### Ингредиенты:

#### **Для имбирной закваски:**

500 мл воды комнатной температуры

125 г корня имбиря

250 г сахара

#### **Для пива:**

170 мл имбирной закваски

3 л воды комнатной температуры

150 г корня имбиря

450 г сахара

3 звёздочки бадьяна

25 горошин чёрного перца

9 горошин душистого перца

1,5 чайной ложки кардамона

3 гвоздики

### Приготовление:

Время приготовления закваски займет 3 дня. В первый день нарежьте 50 г имбиря и смешайте в литровой банке с 500 мл воды и 4 столовыми ложками сахара. Неплотно закройте банку и поставьте в дегидратор, выставив температуру 35 °С и 72 часа.

На второй день нарежьте ещё 50 г имбиря и добавьте его в банку вместе с 4 ложками сахара. На третий день повторите процедуру, добавив в банку оставшийся имбирь и сахар.

Измельчите в блендере 150 г имбиря с 500 мл воды, затем перелейте смесь в большую кастрюлю с толстым дном. Добавьте в кастрюлю 2,5 л воды, 450 г сахара и все специи, размешайте.

Варите около 15 минут на медленном огне, пока не растворится сахар. Снимите напиток с плиты, закройте кастрюлю крышкой и дайте остыть до комнатной температуры.

Затем процедите жидкость и смешайте с имбирной закваской. Разлейте напиток по бутылкам, плотно закройте их. Настаивайте пиво при комнатной температуре 2 – 3 дня – чем дольше оно будет стоять, тем крепче станет. Перед подачей обязательно охладите.

## **Ферментированный сыр из кешью**

### Ингредиенты:

200 г сырых орехов кешью

1 пакетик пробиотика

Вода

### Приготовление:

Орехи замочите на 8 – 12 часов в прохладной воде. Затем слейте воду и хорошо промойте. Смешайте кешью с небольшим количеством воды в стационарном

блендере – у Вас должна получиться полностью однородная и гладкая масса без комочков. Добавьте пробиотик в чашу блендера и смешайте ещё раз. Плотность сыра можно менять, добавляя больше или меньше воды при смешивании.

Переложите заготовку для сыра в стеклянную банку. Ёмкость должна быть больше, чем количество сыра, так как он будет ещё подниматься. Поместите банку в дегидратор на 6 – 8 часов при температуре 30 °С. После замешайте в получившийся базовый сыр добавки на свой вкус.

### **Домашнее фруктовое вино**

Ингредиенты:

2 килограмма сочных яблок

Приготовление:

Яблоки хорошо промыть, нарезать и выдавить сок. Перелейте сок в емкость объемом 2 литра, накройте крышкой и поставьте в сушилку. Выберите режим брожения и установите максимальное время 99 часов, температура 30 °С. Через сутки удалите поднимающуюся на поверхность мякоть. По окончании времени приготовления, процедите вино, перелейте в бутылку и поставьте в холодильник на неделю. Через неделю вино готово. Оно получается слегка газированным.

## **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 во 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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</li> <li>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</li> <li>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> </li> <li>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</li> <li>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</li> <li>6. Гарантийный срок – 1 год.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «ЦЗЯНМЭНЬ КАНГБАЙШИ ЭЛЕКТРИКАЛ КО., ЛТД»</p> <p>Адрес: Здание 3, No.442 Дорога Вуйи, район Цзянхай, город Цзянмэнь, провинция Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ», 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: <a href="https://www.gfgril.ru">https://www.gfgril.ru</a> +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p> <p>Класс защиты I</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
--	--

