

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



**Руководство
по эксплуатации
СУШИЛКА
для овощей и фруктов
(электрическая)**

**EFD-0502VM
EFD-0602VM
EFD-0703VM
EFD-0803VM
EFD-0903VM
EFD-1003VM**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки «Мастерица». Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и упаковочным материалом.

Содержание

Общие указания по технике безопасности	3
Специальные указания по технике безопасности	4
Устройство прибора	5
Перед первым использованием	5
Пользование прибором	6
Рекомендации по сушке фруктов	7
Сушка и подготовка овощей	7
Чистка и уход	8
Хранение	9
Транспортировка	9
Реализация	9
Утилизация	9
Гарантийные обязательства	9
Ремонт по истечении срока гарантии	10
Технические данные	10
Рецепты	13



Общие указания по технике безопасности

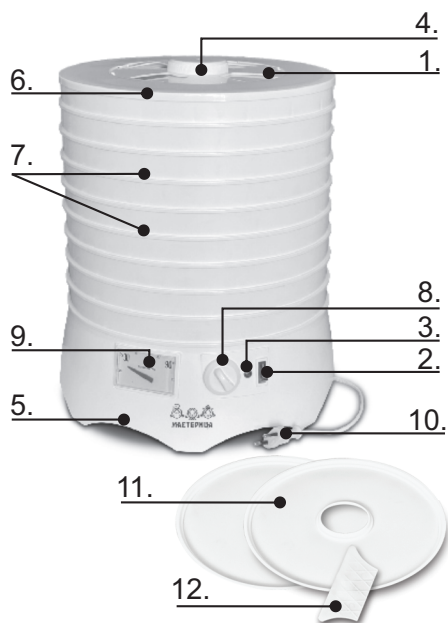
- Внимательно прочтите руководство, прежде чем пользоваться прибором
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению в сети.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить из электронной сети. При выключении электроприбора из электрической розетки, не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные, или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Держите прибор вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор сухом месте.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Перед началом использования, убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

Специальные указания по технике безопасности

- При изменении расположения лотков во время сушки сначала отключите сушилку с помощью выключателя, а потом поменяйте лотки местами, после чего включите выключатель.
- Шнур питания может быть заменен только в авторизованном сервисном центре.
- Не пользуйтесь сушилкой и не ставьте её вблизи горячих поверхностей, конфорок, открытого пламени.
- Следите, что бы шнур не соприкасался с горячими поверхностями.
- Во избежание опасности не ремонтируйте сушилку самостоятельно.
- Не разбирайте сушилку, не вставляйте в отверстия сушилки никакие предметы. Ремонт сушилки должен производить только квалифицированный персонал сервисной мастерской.
- Никогда не погружайте корпус сушилки в воду или иную жидкость. Если все же корпус сушилки упал в воду, немедленно отключите прибор от сети. Ни в коем случае не пытайтесь вынуть включенный прибор из воды.
- Чтобы не подвергать детей опасности, никогда не оставляйте их без присмотра в помещении с электроприборами. Поместите сушилку таким образом, что бы дети не имели к ней доступа.
- Настоящие электросушилки предназначены для сушки фруктов, овощей, грибов, трав и вяления мяса и рыбы. Не используйте сушилку для нагрева никаких других предметов. Пользуйтесь сушилкой по назначению.
- Всегда ставьте сушилку на прочную горизонтальную поверхность. Если эта поверхность деревянная, подложите защитную прокладку, чтобы не испортить дерево.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке сушилки для предотвращения перегрева прибора.
- Не беритесь за включенный прибор мокрыми или влажными руками.
- После окончания использования сушилки, отключите её от электросети, снимите лотки и крышку, а корпус сушилки очистите от твердых частиц и высохших капель сока продуктов сушки.
- После окончания процесса сушки необходимо освободить лотки от продуктов сушки и тщательно вымыть лотки и крышку с использованием разрешённых моющих средств.
- Высушить все детали сушилки и убрать в недоступное место для детей.
- Во избежание опасности не пользуйтесь сушилкой вблизи воспламеняющихся и взрывоопасных паров и веществ.

Устройство прибора

Настоящие электросушилки предназначены для сушки фруктов, овощей, грибов, трав и вяления мяса и рыбы, приготовления пастилы и десертов.



1. Вентиляционные отверстия
2. Выключатель
3. Индикатор включения нагревателя
4. Клапан
5. Корпус электросушилки
6. Крышка
7. Поддоны
- 7.1 EFD-0502VM - 5 поддонов
- 7.2 EFD-0602VM - 6 поддонов
- 7.3 EFD-0703VM - 7 поддонов
- 7.4 EFD-0803VM - 8 поддонов
- 7.5 EFD-0903VM - 9 поддонов
- 7.6 EFD-1003VM - 10 поддонов
8. Ручка регулятора температуры
9. Термометр биметаллический
10. Шнур с вилкой

*для артикулов +1П:

11. Поддон для пастилы - 1 шт.

*для артикулов +2П:

11. Поддон для пастилы - 2 шт.
12. Лопатка для разравнивания пастилы

Перед первым использованием

- Перед первым использованием прибора удалите все упаковочные материалы (наклейки, этикетки, пакеты и т.д.).
- Тщательно вымойте лотки с использованием моющих средств для мытья посуды и хорошо прополощите, дайте лоткам высохнуть.
- Подключите сушилку к электросети, включите выключатель, загорится индикация клавиши выключателя, ТЭН начнет нагреваться, уберите лотки и крышку, дайте проработать в нагретом состоянии ТЭНу не менее 30 минут, что бы пропали неприятные запахи.

Пользование прибором

Рис. 2



Лоток 1-й – вставка без отверстий

Лоток 2-й – вставка $\frac{1}{4}$ пропускной способностью

Лоток 3-й – вставка $\frac{1}{2}$ пропускной способностью

Лоток 4-й – вставка с $\frac{3}{4}$ пропускной способностью

Лоток 5-й и последующие лотки – без вставки

- Вытащите электрошнур (10) из бокса для хранения шнура снизу внутри корпуса сушилки (5)
- Поместите прибор на сухую прочную горизонтальную поверхность.
- Установите в центральные отверстия лотков вставки с разной пропускной способностью потока воздуха

в последовательности снизу-вверх, как показано на рисунке 2

- Нарезьте подготовленные фрукты (овощи) на ломтики толщиной 4-5 мм, желательно использовать слайсер, тогда все ломтики будут равномерно сушиться.
- Разложите в лотки ломтики в один слой, так что бы краями они не перекрывали друг друга.
- Установите лотки на корпус сушилки в последовательности, как показано на рисунке.
- Накройте лотки крышкой и установите минимальные вентиляционные отверстия с помощью клапана крышки.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке сушилки для предотвращения перегрева прибора.
- Вставьте вилку электрошнура (10) в розетку.
- Переведите клавишу выключателя (2) положение включено, загорится подсветка клавиши и включится вентилятор. Затем поверните ручку регулировки температуры (8) по часовой стрелке, нагрев воздуха контролируем по встроенному биметаллическому термометру (9).
- Рекомендуется каждые 2 часа верхний лоток снимать и ставить его первым снизу, таким образом фрукты (овощи) сушатся равномерно и сокращается время сушки.
- Рекомендуется первые 2-3 часа через каждые 30 минут снимать крышку и удалять с её поверхности конденсат, который в начале сушки интенсивно оседает на внутренней поверхности крышки.

Рекомендации по сушке фруктов

Прежде, чем приступить к сушке продуктов, предлагаем Вам несколько способов предварительной обработки, для сохранения натурального цвета, вкуса и аромата фруктов. Способ первый: для уменьшения нежелательного изменения цвета опустите нарезанные кусочки фруктов в лимонный или ананасовый сок, оставьте на несколько минут, после чего немного просушите и выкладывайте на поддоны. Способ второй: возьмите 1/4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что используемый сок должен соответствовать приготавливаемому фрукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Сок смешайте с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «таблицу подготовки фруктов к сушке») в приготовленную жидкость на 2 минуты.

Рекомендуемые условия и температурные режимы сушки продуктов указаны в таблице. Время сушки является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	16-20
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	18-26
Вишня	Сушить целиком, косточку удалять необязательно	18-24
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм	15-20
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм	18-24
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на две или четыре части	10-16
Нектарин	Не удаляйте кожицу! Порежьте на половинки. Сушить кожицей вниз. (удалить косточку, когда нектарин наполовину высушился)	18-24

Сушка и подготовка овощей

Рекомендуется бланшировать зеленые бобы, цветную капусту, брокколи, спаржу и картошку. Так как эти продукты часто используются при приготовлении первых и вторых блюд, бланшировка сохранит первоначальный цвет этих овощей. Как бланшировать: положите предварительно обработанные овощи в кастрюлю с кипящей водой на 3-5 минут. Затем слейте отвар, а овощи уложите в сушилку. Если Вы хотите добавить привкус лимона к таким овощам, как зеленые бобы, спаржа и др., просто смочите их в натуральном лимонном соке на 2 минуты. Примечание: данные советы носят рекомендательный характер и не обязательны к применению.

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	16-24
Брокколи	Очистить и порезать. Пропарить 3-5 минут	18-26
Зеленые бобы	Порежьте и бланшируйте до прозрачности	18-24
Капуста цветная	Разделить на соцветия и проварить их в течение 3 минут в соленой воде. Просушить и выложить на секции.	20-28
Картофель	Нарезать ломтями, кубиками или кружками. Бланшировать 8-10 минут	16-22
Лук	Тонко нарезать кружками	16-36
Морковь	Порежьте кубиками, кружками или нашинкуйте	12-18
Петрушка	Порежьте на кусочки. После сушки измельчить.	5-12
Перец сладкий	Порежьте на полоски или кольцами толщиной 6 мм	16-24
Перец острый	Сушить целиком	14-20
Помидоры	Удалите кожицу. Порежьте на половинки или кольцами	20-28
Свекла	Отделить стебли от листьев и порезать их. Сушить сначала листья, потом стебли.	16-24
Сельдерей	Тонко нарезать кружками	16-36
Спаржа	Порежьте на кусочки размером 2,5 см	18-26
Чеснок	Удалите шелуху. Измельчите по желанию.	12-18
Шпинат	Бланшируйте до увядания	16-20

Чистка и уход

- Не используйте для чистки абразивные и агрессивные вещества.
- Не погружайте дно прибора в воду или иную жидкость.
- Протрите дно корпуса сушилки слегка влажной тканью или губкой. Загрязнения и пятна протрите мягкой тканью, смоченной в слабом растворе щадящего моющего средства.
- Следите за чистотой входных отверстий забора воздуха вентилятора снизу корпуса сушилки.
- Выходные щелевые отверстия рассекателя воздуха в верхней части корпуса также должны быть чистыми, чистить можно только сухой тканью или сухой кисточкой.
- Тщательно вымойте лотки, крышку и клапан крышки с использованием моющих средств, прополощите, высушите.

Хранение, транспортировка, реализация, утилизация

- Отключите прибор от сети, тщательно очистите и вымойте детали прибора в соответствии с предыдущим разделом.
- Уложите электрошнур (10) в нижней части корпуса сушилки (5) на специальные кронштейны
- Хранить прибор нужно в чистом сухом месте.

К электросушилке специальные правила перевозки не применяются. При перевозке используйте оригинальную заводскую упаковку. При перевозке следует избегать падения, ударов, иных механических воздействий на прибор, а также прямого воздействия атмосферных осадков и агрессивных сред.

Реализация электросушилки должна осуществляться в соответствии с действующим законодательством страны-участницы Таможенного Союза.

После окончания срока службы не выбрасывайте электросушилку вместе с бытовыми отходами. Передайте её в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Никогда не подвешивайте прибор за шнур!



Гарантийные обязательства

- Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год при условии соблюдения правил эксплуатации.
- Изготовитель не несет ответственности в случае небрежного хранения и транспортирования как покупателем, так и торгующей организацией.
- В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.
- Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.
- Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.
- Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации
- Изготовлено в РФ

Ремонт по истечении срока гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за плату аккредитованными сервисными центрами.

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Дата продажи прибора «__» _____ 20__ г.

Штамп торгующей организации

Производитель оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.

Технические данные

**Электросушилка для овощей и фруктов
торговой марки «МАСТЕРИЦА»
модели EFD0502VM, EFD0602VM, EFD0703VM, EFD0803VM,
EFD0903VM, EFD1003VM
для бытового применения**

Номинальное рабочее напряжение: ~220-240 В

Номинальная частота сети: 50 Гц

Мощность: 280 Вт

Комплектация:

EFD-0502VM - 5 поддонов

EFD-0602VM - 6 поддонов

EFD-0703VM - 7 поддонов

EFD-0803VM - 8 поддонов

EFD-0903VM - 9 поддонов

EFD-1003VM - 10 поддонов

Номинальное рабочее напряжение: ~220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50 Гц

Товар изготовлен в соответствии с ТУ 27.51.24.190-001-84388009-2020

Товар соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

Товар сертифицирован

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Сделано в России

Произведено для ООО «МАРКЕТ»

Изготовитель: ООО «ЭЛБЭТ ПРО»

Адрес изготовителя: 142400, Россия, Московская область, г.о.

Богородский, г. Ногинск, пл. Нижегородская, д. 9В, помещение 1

Претензии и предложения по улучшению качества продукции

направлять по адресу e-mail: service@masterica.ru

Класс защиты: II

Материал изготовления: пластик PP05, сетевой провод - медь, ПВХ.

Размер прибора:

Артикул	Размер (ШхГхВ)
EFD-0502VM	340x360x270 мм
EFD-0602VM	340x360x300 мм
EFD-0703VM	340x360x330 мм
EFD-0803VM	340x360x360 мм
EFD-0903VM	340x360x390 мм
EFD-1003VM	340x360x420 мм

Диаметр поддона: 316мм, высота поддона - 32 мм

Размер прибора в упаковке: 340x345x430 мм (ШхГхВ)



КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)
Дата продажи « _____ » _____ 20 _____ г.
Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)
Выполнены работы _____
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)
Владелец _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)
_____ (должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)
М. П.

КОРЕШОК ТАЛОНА
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)
Изъятый « _____ » _____ 20 _____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №2
на гарантийный ремонт
(техническое обслуживание)

« _____ »
Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)
Дата продажи « _____ » _____ 20 _____ г.
Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)
Выполнены работы _____
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)
Владелец _____
(фамилия, имя, отчество)
_____ (подпись)
_____ (должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)
М. П.

РЕЦЕПТЫ

Абрикосы сушеные

Для приготовления сушеных абрикосов используйте созревшие, чистые плоды. Разрежьте пополам и удалите косточки. Поместите на решето сушилки в один ряд разрезом вверх. Температура сушки - 60°C. Время - 12-24 часов. Содержит пектин, яблочную, лимонную и винные кислоты, аскорбиновую кислоту, витамины В1, В2, В5, В15, Р, РР, много каротина (провитамина А), калий, железо.

Яблоки сушеные

Лучше всего подходят кислые и кисло-сладкие сорта. Расход: из 6,5 кг свежих яблок = 1 кг сушеных. Вымойте и разрежьте яблоки на пласти толщиной 4-5 мм, удаляя поврежденные места и семена. Для защиты от потемнения опустите яблоки на 2 минуты в подкисленную воду (2 г лимонной кислоты на 1 л воды). Просушите на воздухе 10-15 минут. Разложите дольки на поддоны в один ряд. Температура сушки - 60°C. Время - 8-12 часов. Кроме железа и витаминов, содержат необходимый для работы мозга бор, которого мало в других сухофруктах. В сухом виде употребляют для профилактики гриппа.

Бананы сушеные

Очистите бананы от кожуры и нарежьте на кружочки толщиной 3-4 мм. Разложите кусочки на решета так, чтобы они не касались друг друга. Температура - 60°C. Время - 12-16 часов. Содержат калий, магний, железо и кальций. В сухом виде богаты натуральным сахаром, который при переваривании быстро попадает в кровь и дает заряд энергии. Поэтому их часто употребляют спортсмены.

Вишня сушеная

Пригодные сорта с темноокрашенной мякотью. Расход: 4,5 кг свежей вишни = 1 кг сушеной. Для ускорения сушки погрузите плоды в кипящий 1% раствор питьевой соды или кипятков. Далее опустите в холодную воду. Разложите на решета. Косточки удалять не обязательно. Сушеные плоды должны быть блестящими и эластичными, при сдавливании не выделять сок. Температура - 60°C. Время - 14-24 часов. Содержит каротин, витамины С, В, РР, фолиевую кислоту, дубильные вещества, пектин (в среднем 11%). Из минеральных веществ: медь, калий, магний. Является ценным диетическим продуктом. Благодаря значительному содержанию железа, вишню рекомендуется употреблять при малокровии.

Слива сушеная

Сушат полностью созревшие плоды, желательно темно-фиолетовой окраски. Расход: 4,3 кг свежих слив = 1 кг чернослива. При сортировке удалите плоды с повреждениями. Крупные сливы нарежьте на половинки и удалите косточки. Небольшие плоды можно сушить целыми. Для ускорения сушки воспользуйтесь бланшировкой: погрузите сливы на 5-10 секунд в кипящий раствор питьевой соды (10-15 г на 1 л воды). Охладите в холодной воде. Дайте воде стечь. Разложите сырье равномерно на поддон. При правильной предварительной обработке на кожице должна появиться мелкая сетка. При высокой концентрации кожица может сильно травмироваться. Температура - 60°C. Время - 10-14 часов. Содержит калий, натрий, кальций, магний, фосфор, железо, медь, хром, марганец, цинк, йод, фтор, кобальт, витамины А, В1, В2, РР, С. Полезен как средство от стресса, помогает высвобождению свободных радикалов из организма, укрепляет сосуды.

Виноград сушеный

Сорта выбирайте сахаристые. По количеству полезных качеств выигрывает - темный изюм, нежели светлый. После сортировки и удаления некачественных ягод, разделите гроздь на более мелкие кисти для удобной предварительной обработки. Бланшировка: после мытья отдельные кисти погрузите в кипящий раствор соды (0,5%) на 2-3 секунды - немедленно опустите в холодную воду. Пусть вода стечет. Немного подсушенные ягоды отделите от кистей и разложите равномерно на поддон. Если вы используете сорта с мелкими ягодами, например, кишмиш, учитывайте, что после сушки ягоды уменьшаются и могут упасть сквозь отверстия решета. Поэтому рекомендуем использовать дополнительный сетчатый поддон. После сушки выдержите продукт на воздухе до полного охлаждения. Температура - 60°C. Время - 8-26 часов. Содержит бор, марганец, калий, железо и магний, витамины В1, В2 и В5. Употребление изюма благотворно влияет на функцию щитовидной железы. Отличается высокой калорийностью: 100 г содержит до 320 ккал.

Морковь сушеная

Для сушки рекомендуют брать сорта моркови с ярко-оранжевой краской и небольшой сердцевинкой. Расход: 9,5 кг свежей моркови = 1 кг сушеной. Очистите и промойте морковь. Нарежьте кружочками или соломкой толщиной 3-4 мм. Предварительная обработка для сохранения вкусовых и питательных свойств: бланширование в кипящей воде 15-20 минут до размягчения. После - остудите в холодной воде. Температура - 60°C. Время - 8-10 часов. Содержит каротин - источник витамина А, полезного для улучшения состояния кожи и волос.

Кабачок сушеный

Зрелые плоды вымойте и нарежьте на 4 части по длине, затем на дольки толщиной 4-5 мм, удалив внутреннюю часть с семенами и кожицу. Для улучшения цвета готового продукта кусочки кабачков погрузите в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, затем быстро охладите водой. Подсушенные дольки выложите на поддон в один слой. Консистенция после сушки - хрупкая. Температура - 60°C. Время - 7-9 часов. Содержат: витамины А, В1, В2, С, РР, а также микро - и макроэлементы: калий, кальций, магний, цинк, медь и марганец, железо, серу, молибден, титан, алюминий, фосфор и натрий, а также пищевые волокна и клетчатку. Рекомендуются при отеках, так как в них содержится много калия, способствующего выведению жидкости.

Свекла сушеная

Вымытую неочищенную свеклу бланшируйте в целом виде в кипящей воде в течение 20-30 минут. Охладите холодной водой. Снимите кожицу и разрежьте на дольки лапшой. Разложите на поддоны.

Температура - 60°C. Время - 8-10 часов. Сушеная свекла богата витаминами В1, В2, В6, С, каротиноидами, аминокислотами, солями железа, марганца, калия, кальция, кобальта, магния и йода.

Рекомендована лицам, страдающим сердечнососудистыми нарушениями. Ее употребляют для выведения из организма шлаков и токсинов. Возбуждает аппетит, ускоряет обмен веществ и поднимает настроение.

Груша сушеная

Используйте летние и раннеосенние сорта, но не зимние. Созревшие, но не перезревшие. Плоды с грубой мякотью дают сушеный продукт низкого качества. Удалите у мытых плодов поврежденные места и семена. Нарежьте на кусочки толщиной 4-5 мм. Для защиты от потемнения бланшируйте кусочки 5-7 секунд в кипящей воде. Сразу остудите в холодной воде. Дайте воде стечь. Разложите кусочки равномерно на поддон. Готовые сушеные кусочки должны быть мягкими и эластичными. Температура - 60°C. Время - 10-12 часов. Выводят из организма тяжелые

металлы и токсины, а так же, как и яблоки, содержат необходимый для работы мозга бор, которого мало в других сухофруктах.

Все виды грибов

Для сушки можно использовать все виды грибов. Самый лучший по качеству сушки - это белый гриб. Он сохраняет свой цвет, вкусовые и питательные качества лучше всех. Очистите грибы от постороннего мусора и тщательно промойте. Нарезьте шляпки на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4-5 мм. Мелкие грибы как опята можно сушить целиком, не разрезая, разложите в один слой отдельно для равномерности сушки. Сушка происходит в несколько этапов:

1. Температура - 40°C. Время - 4-5 часов.
2. Далее на 5-6 часов оставить в выключенной сушилке.
3. Далее температура - 60°C. Время - 4-5 часов.

Содержат много белка (особенно его много в сухих грибах). Белка в грибах в 3 раза больше, чем в мясе. Фосфора почти столько же, как в рыбе. Самые полезные вещества, входящие в состав грибов - бета-глюканы. Они обладают благотворным влиянием на иммунную систему человека.

Капуста сушеная

Расход: 14 кг свежей капусты = 1 кг сушеной. Нашинкуйте капусту на полоски шириной 5мм. Подержите капусту кипящей воде 1-2 минуты или 4-5 минут в воде температурой 60-65°C, затем быстро охладите. При сушке капусты без бланширования она быстро темнеет и становится невкусной. Отряхните от воды и выложите равномерно на поддон. Температура - 60°C. Время - 6-8 часов. При сушке в ней концентрируется витамин С, также в ней содержатся витамины Е, РР, Н, группы В и каротин. Богата фосфором.

Пастила

Вырезать пищевую бумагу, так чтобы бумага заходила на бортики поддона, как в центре, так и по краям поддона. Ровно расположить пищевую бумагу с помощью лопатки и с помощью кисти смазать растительным маслом или воспользоваться дополнительным поддоном для пастилы Мастерца РР-0101MVR к сушилкам для овощей и фруктов D 31-35 см. Распределите яблочное пюре, слоем примерно 0,5 см по поддону с пищевой бумагой.

В идеале толщина пюре посередине поддона, должна быть толще, чем по краям. Потом осторожно поместите поддон на базу. Не наливайте пюре, если поддон на базе. Пастилу считают готовой, если в центре поддона она перестает липнуть. Чтобы пастила не была хрупкой - комбинируйте продукты. Снимайте пастилу, пока она еще теплая. Затем скатайте в трубочку. Охладите и положите в герметичный контейнер. В холодильнике хранится гораздо дольше, чем при комнатной температуре. Температура: 60-70°C. Время: 5-6 часов.

Цитрус сушёный

Ароматный цитрус пригодится не только в качестве еды, но и яркого декора. Для чего пригодится сушеный апельсин:

- приготовления чипсов, десертов, ароматного чая, глинтвейна;
- декора разных комнат (ванной, кухни и т. д.);
- панно и других декоративных композиций;
- новогоднего декора — елки, подсвечников, рождественских венков, гирлянд;
- скрапбукинга;
- наполнения ваз, ароматического попури.

Сушеные апельсины классические

Приготовление:

Выймите и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте ровными кольцами толщиной 5–10 мм. Если нарезать слишком тонко — ломтики будут выглядеть

прозрачными и не смогут держать форму. Возможна деформация ломтиков при таком способе сушки. Уберите из них косточки. Для сохранения яркости вымочите нарезанные кольца в кислой воде 20 мин (1 лимон на литр воды). Выложите одним слоем нарезку на поддоны. Температура -70°C. Время - 10-12 часов. Чтобы цитрусы высушивались равномерно, поддоны желательно менять.

Сушеные апельсины с гвоздикой

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте ровными кольцами толщиной 5–10 мм. Если нарезать слишком тонко ломтики будут выглядеть прозрачными и не смогут держать форму. Возможна деформация ломтиков при таком способе сушки. Уберите из них косточки. Для сохранения яркости вымочите нарезанные кольца в кислой воде 20 мин (1 лимон на литр воды). Сделайте в кожуре коктейльной палочкой отверстия и вставьте туда гвоздики целиком. (Гвоздика придаст темноватый оттенок сушеным долькам). Выложите одним слоем нарезку на поддоны. Температура - 70°C. Время - 10-12 часов. Чтобы цитрусы высушивались равномерно, поддоны желательно менять.

Сушеные апельсины в сахарной пудре

Когда дольки высохнут, они будут выглядеть блестящими и засахаренными, благодаря сахарной пудре.

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте ровными кольцами толщиной 3-5 мм. Если нарезать слишком тонко — ломтики будут выглядеть прозрачными и не смогут держать форму. Возможна деформация ломтиков при таком способе сушки. Уберите из них косточки. Для сохранения яркости вымочите нарезанные кольца в кислой воде 20 мин (1 лимон на литр воды). Посыпьте ломтики сахарной пудрой с двух сторон.

Чипсы из засахаренных цитрусов

Для приготовления диетических чипсов в сушилке можно использовать не только апельсины, но и лимоны или другие цитрусовые плоды. Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте цитрусы на тонкие ломтики (шириной 2–3 мм). Выньте из них косточки. Пропитайте в сахарном сиропе. Выложите одним слоем нарезку на поддоны. Температура - 70°C. Время - 10-12 часов. Чтобы цитрусы высушивались равномерно, поддоны желательно менять.

Карамелизированные апельсины

Ингредиенты:

Апельсины - 1 кг, коричневый или белый сахар - 400 г, вода питьевая - 0,5 л.

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте цитрусы на ломтики (шириной 5–10 мм). Выньте из них косточки. В небольшой кастрюльке вскипятите воды и погрузите ломтики на несколько минут в кипящую воду. Затем достаньте апельсиновые ломтики из воды, разложив на бумажном полотенце, дождитесь, когда они чуть подсохнут. В кастрюлю насыпьте на дно слой сахара, на него уложите слой апельсинов, затем снова пересыпьте сахаром. Продолжайте выкладывать апельсины слоями, перемежая с сахаром. Залейте апельсины водой. Ингредиенты доведите до кипения. После этого убавьте нагрев до минимального и держите апельсины в кипящем сиропе около 1,5 часов. Кожура апельсинов должна стать прозрачной и мягкой. Достаньте апельсины из сиропа, разложите их на слое пищевой бумаги. Дайте ломтикам остыть. Выложите одним слоем нарезку на поддоны. Температура - 70°C.

Время - 10-12 часов. Чтобы цитрусы высушивались равномерно, поддоны желательно менять. Такие апельсины хорошо хранятся в обычной стеклянной банке.
Карамелизированные апельсины используются в кулинарии, например, для тортов или других десертных блюд.

Морозные апельсиновые дольки

С помощью желатина сушеным цитрусам можно придать красивый морозный эффект.

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарезьте цитрусы на ломтики (шириной 5–10 мм). Выньте из них косточки. Посыпьте желатином с двух сторон. Выложите одним слоем нарезку на поддоны. Температура - 70°C. Время - 10-12 часов. Чтобы цитрусы высушились равномерно, поддоны желательно менять. Если во время сушки ломтики прилипают к поддону, выключите прибор и переверните ломтики кулинарными щипцами. При необходимости выньте ломтики с поддонов и выложите на пергамент досушиться.

Цедра цитрусовых

Приготовление:

Снимите тонкий слой кожуры ножом из нержавеющей стали. Снятые корочки разложите на подносы срезанной стороной вверх. Во время сушки кусочки цедры необходимо несколько раз перевернуть. Температура - 60°C. Время - 14-18 часов. Кожа содержит витамин С, витамин Р, который благотворно влияет на деятельность сердца, эфирные масла улучшают настроение и обладают тонизирующим эффектом.

Картофельные чипсы в сушилке

Ингредиенты:

Картофель, соль, специи (по вкусу).

Температура - 60°C

Время - 10-12 часов

Приготовление:

Приготовить картофельное пюре без масла (может дать горечь), добавить специи по вкусу. Разложить массу на слегка смазанный растительным маслом сплошной поддон. Разрезать на кусочки. Подавать с сырным соусом.

Морковные крекеры с семенами льна и тыквы

Ингредиенты:

Морковный жмых, семена льна, геркулес или смесь злаков, сок лимона, соль, тмин, семена тыквы.

Температура - 45°C

Время - 5-6 часов

Приготовление:

Семена льна, промыть, залить водой и оставить до набухания на 1-2 часа. Воду не сливать. Смешать все ингредиенты и размоченный лен и горстку сухого льна. Хорошо смешать и разложить тонким слоем на слегка смазанный маслом сплошной поддон. Проверить, если пласт стал однородным, не ломается при сгибе, то вытащить на доску, порезать острым ножом или ножом для пиццы на ромбики и досушить с другой стороны до хруста или воспользоваться дополнительным поддоном для пастилы Мастерца PP-0501 к сушилкам для овощей и фруктов D 30-35см

Безе

Ингредиенты:

Яичный белок - 3 шт., сахар - 150 г.

Приготовление:

Белки отделяем от желтков. Хорошо взбиваем белки, а затем добавляем сахар. Можно добавить капельку красителя. У вас должна получиться плотная, тянучая масса. На поддоны сушилки укладываем смазанную подсолнечным маслом пергаментную бумагу или воспользуйтесь дополнительным поддоном для пастилы Мастерница PP-0501 к сушилкам для овощей и фруктов D 30-35см. Через кондитерский шприц отсаживаем будущие безе. Включаем прибор, выбираем режим 70 градусов.

Печенье из хурмы и сливочного сыра

Ингредиенты:

Хурма, сливочный сыр.

Температура - 60°C. Время - 10-12 часов.

Приготовление:

Разомните перезревшую хурму, превратив в пюре. Распределите массу на сплошном поддоне. Включите сушилку. После окончания сушки охладить и покрыть толстым слоем сливочного сыра. Сделать рулет. Нарезать кружочками и подавать к чаю или кофе.

Вяленое мясо

Ингредиенты:

Говядина – 500 г, соевый соус – 100 мл, аджика – 20 г, специи.

Приготовление:

Мясо промыть, зачистить от жира, пленок и жил, нарезать поперек волокон пластинами толщиной 0,5см. Подготовленное мясо замариновать в смеси соевого соуса, аджики, специй и убрать в холодильник на 6-8 часов. Затем слить лишний маринад. На базу сушилки установить поддоны, на них равномерно разложить замаринованное мясо, накрыть крышкой. Установить температуру 70°C и включить сушилку на 6-10 часов в зависимости от желаемой консистенции.

Вяленая рыба

Ингредиенты:

Треска (филе) – 500 г, сок лимона – 50 мл, соль – 50 г, чёрный перец молотый.

Приготовление:

Рыбу промыть и обсушить, нарезать поперек волокон брусками толщиной 0,5 см. Подготовленную рыбу замариновать в смеси соли, перца и лимонного сока и убрать в холодильник на 4-6 часов. Затем слить лишний маринад. На базу сушилки установить поддоны, на них равномерно разложить замаринованную рыбу, накрыть крышкой. Установить температуру 70°C и включить сушилку на 6-10 часов в зависимости от желаемой консистенции.

Батончик-мюсли из сухофруктов с орехами

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 базу сушилки установить поддон, на нём равномерно разложить получившиеся батончики, накрыть основной крышкой. Установить температурный режим на 50 - 70°C и включить сушилку на 6 - 10 часов, в зависимости от желаемой консистенции. Количество устанавливаемых поддонов зависит от количества продуктов.

Вяленые томаты

Для приготовления вяленых томатов лучше использовать мясистые жирные помидоры. Овощи необходимо вымыть, просушить, порезать на дольки или пополам. Выложить на поддоны срезом вверх.

Температура сушки - 60°C

Время сушки - 6-10 часов.

Необходимо просушить их до состояния, когда долька томата просохнет, но при этом будет эластична.

После того, как томаты достигли нужного состояния, раскладываем по баночкам слоями пересыпая солью, прованским травами и укладываем дольки чеснока. В конце заливаем подсолнечным или оливковым маслом без запаха и храним в холодильнике.

Готовый деликатес можно использовать в течении всего года не только как самостоятельный перекус, но и для приготовления салатов, пасты, выпечки, мяса и птицы и даже украшения блюд.

Вяленые колбаски

Ингредиенты:

Свинина (вырезка) - 2кг (Или другую часть мяса, без жира)

Соль - 40гр.

Вода - 80мл

Сухой чеснок - 2 ч.л.

Паприка сладкая - 2 ч.л.

Черный перец - 1 ч.л.

Соевый соус - 80мл.

Специи "тоскана" - 2 ч.л.

Сахар - 30 гр.

Приготовление:

Мясо очистить от плёнки и жира, нарезать мясо на кусочки, удобные для вашей мясорубки и прокрутить мясо. Перемешать фарш со всеми ингредиентами. Убрать на сутки в холодильник, можно ещё пару раз перемешать на утро и перед приготовлением. Заполнить колбасный шприц или кондитерский мешок фаршем, выдавить колбаски на сушилку.

Режим сушки - 70°C

Время сушки - 7 часов.

Во время сушки рекомендуется несколько раз поменять поддоны местами, от нижнего к верхнему для более равномерного приготовления.

Приятного аппетита!

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru

