

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



**Руководство
по эксплуатации**

**ЭЛЕКТРОСУШИЛКА -
СКАТЕРТЬ**

для овощей и фруктов
для бытового применения

ОНЭ-5.2-100/220

ОНЭ-5.6-300/220

*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.....	3
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ.....	3
УСТРОЙСТВО ПРОДУКТА.....	3
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
ПОРЯДОК РАБОТЫ.....	6
ЧИСТКА УХОД ХРАНЕНИЕ УТИЛИЗАЦИЯ.....	8
ГАРАНТИЯ.....	9
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	10
РЕЦЕПТЫ.....	11
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	19

1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Настоящее руководство по эксплуатации устанавливает правила эксплуатации и содержит описание и сведения по назначению, использованию, транспортировке и хранению прибора. Данный прибор предназначен исключительно для использования в бытовых условиях. В противном случае изготовитель снимает с себя ответственность за последствия, а также гарантийные обязательства.

1.2. Приборы Мастерница ОНЭ-5.2-100/220 и ОНЭ-5.6-300/220 предназначены для высушивания овощей, фруктов, мяса, рыбы, грибов, лекарственных трав, для приготовления йогурта, пастилы в домашних условиях, при оптимальной температуре от 40 до 70 градусов.

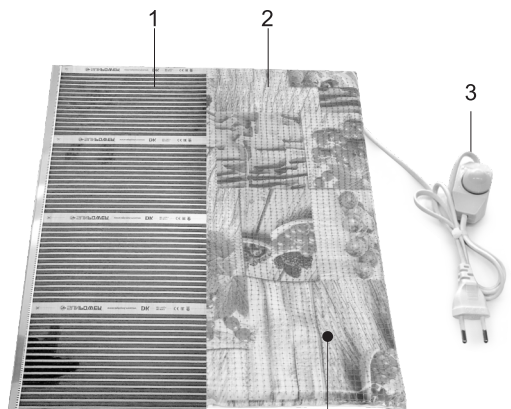
1.3. Сушилка сохраняет полезные вещества, вкусовые качества и цвет продуктов. Принцип действия сушилки-скатерти заимствован у солнца и основывается на излучении длинного спектра инфракрасных волн, которые, соприкасаясь с поверхностью продукта, прогревают его на глубину до 4см. Благодаря этому эффективность расходования электроэнергии намного выше обычных сушилок, в которых используется мощный нагревательный элемент и вентилятор, выдувающий большую часть тепла (и киловатт) в воздух. При инфракрасном обогреве тепловая энергия передается непосредственно продуктам, находящимся в зоне действия нагревателя, не нагревая при этом воздух. Инфракрасные волны полностью безопасны для человека. Специальная сеточка не дает продуктам прилипнуть. Сушилку-скатерть легко транспортировать – она сворачивается в компактный рулон, а ее незначительный вес позволяет брать сушилку с собой на дачу. Занимает мало места при хранении.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- 1. Сушилка для овощей и фруктов – 1 шт.
- 2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
- 3. Упаковочный пакет – 1 шт.

3. УСТРОЙСТВО ПРОДУКТА

- 1. Нагревательный элемент
- 2. Клеёнка + защитная сетка:
 - 2.1 ОНЭ-5.2-100/220 – размер 50x50см
 - 2.2 ОНЭ-5.6-300/220 – размер 50x70см
- 3. Шнур с переключателем температуры и вилкой



Лицевая сторона изделия

ВНИМАНИЕ!

ПАМЯТКА ПО СБОРКЕ ПРИБОРА:

Достаньте прибор из упаковки

Удалите всю печатную продукцию

Разверните прибор и разложите на ровной твердой поверхности лицевой стороной вверх!

Используйте защитную сетку для продуктов, она не дает прилипнуть продуктам. Не используйте сетку при сушке пастилы или других жидких продуктов, пользуйтесь дополнительными поддонами для пастилы и десертов.

Прибор готов к работе.

ВНИМАНИЕ! Не накрывать при эксплуатации!

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ЛИЦЕВОЙ СТОРОНОЙ ВНИЗ.

4.1. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).

4.2. Всегда отсоединяйте прибор от электросети перед очисткой.

4.3. Необходимо отсоединить прибор от сети:

- если в работе наблюдаются отклонения;
- перед чисткой прибора и уходом за ним;
- после окончания работы.

4.4. Запрещается тянуть за электрошнур.

4.5. При очистке запрещается мыть прибор под струёй воды, погружать прибор в воду.

4.6. Нельзя пользоваться прибором, если его электрошнур имеет повреждения.

4.7. Запрещается самостоятельно разбирать прибор и производить ремонт. Доверьте ремонт квалифицированному специалисту.

4.8. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой твердой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и сгораемых предметов. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Не рекомендуется ставить прибор на линолеум, так как он будет сильно нагреваться.

4.9. **Важно!** Во избежание возгорания при сушке трав или мелких корней необходимо периодически отключать прибор и проверять наличие остатков высушиваемых продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон

защитную сетку.

4.10. Запрещается применять для мытья прибора химические средства.

4.11. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.

4.12. Не допускается эксплуатация прибора в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т. п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.

4.13. Прибор предназначен для сушки пищевых продуктов.

4.14. Не допускайте ударов и падений сушилки, т. к. возможны механические повреждения.

4.15. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.

4.16. Не оставляйте продукты на приборе на длительное время, они могут испортиться.

4.17. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 8 часов. По окончании непрерывной работы в течение 8 часов, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум 2 часов.

4.18. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.

4.19. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.

4.20. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь.

4.21. Внимание! Не используйте прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.

4.22. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

4.23. В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

4.24. Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.

4.25. После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к

излому провода, расправляйте провод на время хранения. Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

4.26. Прибор не предназначен для использования лицами с пониженными физическими, психическими или умственными способностями. Не допускается детям играть с прибором.

4.27. Никогда не втыкайте в изделие булавки - инородный металлический предмет может замкнуть электроцепь изделия, что в свою очередь, может привести к пожару.

ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ДЕТЬМИ СТАРШЕ 12 ЛЕТ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ. ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ.

5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ!

Прибор предназначен только для бытового использования.

5.1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все части в наличии (см. п.3) и не повреждены.

5.2. Перед первым включением прибора, не подключая прибор к сети, протрите сушилку, вытрите насухо, установите на прибор ровную и твердую поверхность.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТАНОВИТЕ ПРИБОР НА ТВЕРДУЮ СУХУЮ РОВНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ РИСУНКОМ ВВЕРХ. Положите на нее входящую в комплект решетку (она предотвращает прилипание продукта). Разместите сверху высушиваемый продукт, равномерно распределив его по всей поверхности. Чем мельче он нарезан, тем быстрее произойдет сушка. Включите прибор в розетку. Поверните регулятор на нужную температуру. Помешивайте высушиваемый продукт каждые 2-3 часа. Чем чаще Вы будете это делать, тем быстрее и качественнее продукт высушится.

6.1. ФУНКЦИЯ – СУШКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ТРАВ, ГРИБОВ, РЫБЫ, МЯСА

6.1.1. Разложите защитную сетку на сушилку.

6.1.2. Разложите заранее подготовленные продукты на сушилку.

6.1.3. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру 65-70°C (максимум регулировки между OFF и ON).

6.1.4. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице 2.

6.1.5. Подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из сушилки и упакуйте.

6.1.6. Если Вы вынуждены прервать процесс сушки на время более 3-5 часов и намерены продолжить сушку в приборе позже, рекомендуется извлечь продукты из прибора и убрать их на хранение в морозильную камеру, либо продолжить сушку естественным путем на воздухе.

6.1.7. Рекомендуемые условия сушки продуктов указаны в таблице 1. Время сушки является приблизительным и может в значительной степени изменяться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов.

6.2. ФУНКЦИЯ – ЙОГУРТ

6.2.1. Поместите ёмкости с йогуртом на сушилку.

6.2.2. Установите регулятор температуры на 40-50°C (середина регулировки между OFF и ON).

6.2.3. Готовьте йогурт в соответствии с рекомендациями в таблице 1 или по своему вкусу.

ПРИМЕЧАНИЕ! Используйте только свежие натуральные продукты для закваски. Не используйте холодное молоко. Подогрейте молоко до 40° С. Используйте прочные стеклянные ёмкости с плотно зарываемыми крышками. (Стеклянные ёмкости не входят в комплектацию).

6.3 ФУНКЦИЯ – ДЕСЕРТЫ

6.3.1 Поместите поддоны для пастилы или пергамент на сушилку, не используйте защитную сетку.

6.3.2. Поверните регулятор температуры на максимальную температуру 65-70°C (максимум регулировки между OFF и ON).

6.3.3 Готовьте пастилу в соответствии с рекомендациями в таблице 1 или по своему вкусу.

7. ЧИСТКА И УХОД

7.1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.

7.2. Аккуратно протрите прибор влажной тканью, с применением нейтрального моющего средства.

7.3. Прибор в воду погружать запрещено.

7.4. Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.

7.5. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

Таблица - 1

Продукт	Подготовка	Продолжительность готовки, часы
Апельсины	Извлечь косточку и тонко нарезать	10-12
Ананасы свежие	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	5-30
Абрикосы	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм.	8-30
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм.	6-32
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм.	5-16
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку.	6-32
Грибы	Тонко нарезать. Мелкие грибы можно сушить целиком.	5-12
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм.	6-28
Клюква	Сушить целиком.	5-24
Морковь	Натереть на терке или варить до мягкости, нарезать кружочками.	6-12
Персики	Удалить косточку, нарезать ломтями или дольками толщиной 8-10 мм.	8-30
Перец болгарский	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	3-12
Йогурт домашний	Подогрейте молоко до 40°C. Добавьте Йогурт натуральный или живую йогуртовую закваску, перемешайте венчиком. Сразу же разлейте заквашенное молоко по баночкам. Для охлаждения продукта выньте ёмкости с йогуртом из прибора и поставьте их в холодильник минимум на 4 часа. В готовый продукт добавьте сухофрукты или другие ингредиенты по Вашему вкусу.	8-9
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5-8 мм.	6-28
Мясо / рыба	Мясо/рыбу промыть и обсушить, нарезать поперек волокон брусками толщиной 0,5 см. Замариновать по своему вкусу на 6-8 часов, слить лишний маринад.	6-10

8. НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

8.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

9. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ

9.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.

9.2. Прибор необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80%.

9.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.

9.4. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

9.5. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией

или в магазин бытовой техники.

9.6. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

10. ГАРАНТИЯ

10.1. Гарантийный срок - 12 месяцев со дня покупки. Без предоставления гарантийного талона замена и ремонт электросушилки не производится.

10.2. Гарантийные обязательства не действуют, если неисправность явилась следствием нарушения руководства по эксплуатации, механического воздействия, нарушения пломбировки (если такая предусмотрена), проникновения влаги, неквалифицированного вмешательства, ремонта в неавторизованных сервисных центрах, форс-мажорных обстоятельств.

10.3. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации.

10.4. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, комплектацию.

10.5. После осуществления ремонта в случаях, указанных в пункте 10.2. гарантийные обязательства прекращаются.

10.6. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

10.7. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течении срока службы документы, прилагаемые к устройству при его продаже (товарный или кассовый чек, руководство по эксплуатации).

10.8. Претензии по качеству изделия направлять в адрес производителя.

10.9. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

10.10. Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу e-mail: service@masterica.ru

ВНИМАНИЕ!

Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.

11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

СУШИЛКА-СКАТЕРТЬ торговой марки «МАСТЕРИЦА» ОНЭ-5.2-100/220 , ОНЭ-5.6-300/220 для бытового применения.

Состав: столовая клеёнка, универсальная отражающая изоляция, плавный регулятор мощности, нагревательный элемент.

Номинальное рабочее напряжение: ~220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50-60 Гц

Потребляемая мощность: 110-120 Вт

Рабочая температура сушки от 40° до 70°C

Номинальная загрузка:

ОНЭ-5.2-100/220 - 2 кг

ОНЭ-5.6-300/220 - 3 кг

Класс защиты от поражения током - 2

Вес прибора:

ОНЭ-5.2-100/220 - 0,5 кг

ОНЭ-5.6-300/220 - 0,75 кг

Размер прибора:

ОНЭ-5.2-100/220 - 50x50x0,8 см (ШxГxВ)

ОНЭ-5.6-300/220 - 50x70x0,8 см (ШxГxВ)

Размер прибора в упаковке: 50x35 см

Длина электрического шнура не менее 120±2см

Средний срок службы: 15 лет.

Гарантийный срок: 1 год.

Страна изготовления: Россия.

Защитой прибора от перегрева служит термодатчик, который и регулирует рабочую температуру прибора.

Защита прибора от возгорания обусловлена негорючими материалами прибора согласно классу безопасности по ГОСТу.

Товар сертифицирован.

Дата выпуска указана на приборе.

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Произведено по заказу ООО «МАРКЕТ».

Изготовитель: ООО «ИНКОР» Адрес: 195271, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Бестужевская, д 10, лит. А, пом 11Н, ком. 500

Товар соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»,

ТР ТС 020/2011 «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ»

ТР ЕАЭС 037/2016 Технического регламента Евразийского экономического союза

«Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТУ 3468-001-87330447



Рецепты

Абрикосы сушёные

Для приготовления сушеных абрикосов используйте созревшие, чистые плоды. Разрежьте пополам и удалите косточки.

Приготовление:

Поместите на сушилку 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 сушёные

Лучше всего подходят кислые и кисло-сладкие сорта. Расход: из 6,5 кг свежих яблок = 1 кг сушеных.

Приготовление:

Вымойте и разрежьте яблоки на пласти толщиной 4-5 мм, удаляя повреждённые 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 сушилку 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 сушёные

Приготовление:

Очистите бананы от кожуры и нарежьте на кружочки толщиной 3-4 мм. Разложите кусочки на сушилку 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.

Приготовление:

Для ускорения сушки погрузите плоды в кипящий 1% раствор пищевой соды или кипятка. Далее опустите в холодную воду. Разложите на сушилку. Косточки удалять не обязательно. Сушёные 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 сушёная

Сушат полностью созревшие плоды, желательна темно-фиолетовая окраска. Расход: 4,3 кг свежих слив = 1 кг чернослива.

Приготовление:

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 пищевой соды (10-15 г на 1 л воды). Охладите в холодной воде. Дайте воде стечь. Разложите сырье равномерно на сушилку. При правильной предварительной обработке на кожице должна появиться мелкая сетка. При ильной 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 сушёный

Сорта выбирайте сахаристые. По количеству полезных качеств выигрывает - темный изюм, нежели светлый.

Приготовление: 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 стечёт. Немного подсушенные ягоды отделите от кистей и разложите равномерно на сушилку. 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 сушёная

Для сушки рекомендуют брать сорта моркови с ярко-оранжевой краской и небольшой сердцевинкой. Расход: 9,5 кг свежей моркови = 1 кг сушеной.

Приготовление:

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 сушёный

Приготовление:

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 сушилку 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 сушёная

Приготовление:

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 сушилку.

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.

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.

Приготовление:

Очистите грибы от постороннего мусора и тщательно промойте. Нарежьте 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.

Груша сушеная

Используйте летние и раннеосенние сорта, но не зимние.

Приготовление:

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.

Капуста сушеная

Расход: 14 кг свежей капусты = 1 кг сушеной.

Приготовление:

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 сушилку.

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

Приготовление:

Вырезать пищевую бумагу, так чтобы бумага не заходила на края сушилки. Ровно расположить пищевую бумагу с помощью лопатки и с помощью кисти смазать растительным маслом или воспользоваться дополнительным поддоном для пастилы Мастерлица. Распределить яблочное пюре, слоем примерно 0,5 см по поддону с пищевой бумагой. В идеале толщина пюре посередине должна быть толще, чем по краям. Пастилу считают готовой, если в центре 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.

Печенье из хурмы и сливочного сыра

Хурма, сливочный сыр.

Приготовление:

Разомните перезрелую хурму, превратив в пюре. Распределите массу на сушилке. Включите сушилку. После окончания сушки охладить и покрыть толстым слоем сливочного сыра. Сделать рулет. Нарезать кружочками и подавать к чаю или кофе. Температура - 60°C. Время - 10-12 часов.

Цитрус сушёный

Ароматный цитрус пригодится не только в качестве еды, но и яркого декора.

Для чего пригодится сушёный 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:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарежьте равными 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 сушилку.

Температура -70°C.

Время - 10-12 часов.

Сушеные апельсины с гвоздикой

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин бумажной салфеткой или чистым полотенцем. Нарежьте равными 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 сушилку.

Температура - 70°C.

Время - 10-12 часов.

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. Нарежьте равными 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 сушилку.

Температура - 70°C.

Время - 10-12 часов.

Карамелизированные апельсины

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

Приготовление:

Вымойте и вытрите насухо апельсин. Нарезьте на ломтики (шириной 5–10 мм). Выньте косточки. В кастрюльке вскипятите воды и погрузите ломтики на несколько минут в кипящую воду. Достаньте из воды, разложите на бумажном полотенце, дождитесь, когда они подсохнут. В кастрюлю насыпьте на дно слой сахара, на него уложите ломтики, затем снова пересыпьте сахаром. Продолжайте выкладывать апельсины слоями, перемежая с сахаром. Залейте апельсины водой. 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 остыть. Выложите одним слоем нарезку на сушилку.

Температура - 70°C.

Время - 10-12 часов.

Такие апельсины хорошо хранятся в обычной стеклянной банке. Карамелизированные апельсины используются в кулинарии для тортов и десертов.

Морозные апельсиновые дольки

С помощью желатина сушеным цитрусам можно придать красивый морозный эффект.

Приготовление:

Вымойте и вытрите апельсин. Нарезьте цитрусы на ломтики (шириной 5–10 мм). Выньте из них косточки. Посыпьте желатином с двух сторон. Выложите одним слоем нарезку на сушилку.

Температура - 70°C.

Время - 10-12 часов.

Цедра цитрусовых

Приготовление:

Снимите тонкий слой кожуры ножом из нержавеющей стали. Снятые корочки разложите на сушилку срезанной стороной вверх. Во время сушки кусочки цедры необходимо несколько раз перевернуть.

Температура - 60°C.

Время - 14-18 часов.

Кожура содержит витамин С, витамин Р, который благотворно влияет на деятельность сердца, эфирные масла улучшают настроение и обладают тонизирующим эффектом.

Картофельные чипсы в сушилке

Картофель, соль, специи (по вкусу).

Приготовление:

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

Температура - 60°C

Время - 10-12 часов

Морковные крекеры с семенами льна и тыквы

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

Приготовление:

Семена льна, промыть, залить водой и оставить до набухания на 1-2 часа. Воду не сливать. Смешать все ингредиенты и размоченный лён и горстку сухого льна. Хорошо смешать и разложить тонким слоем на слегка смазанный маслом пергаментный пищевой лист. 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.

Температура - 45°C

Время - 5-6 часов.

Вяленое мясо

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 0,5 см. Подготовленное мясо замариновать в смеси соевого соуса, аджики, специй и убрать в холодильник на 6-8 часов. Затем слить лишний маринад. На сушилку равномерно разложить замаринованное мясо. Установить температуру 70°C и включить сушилку на 6-10 часов в зависимости от желаемой консистенции.

Температура - 60°C.

Время - 10-12 часов.

Вяленая рыба

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 сушилку равномерно разложить замаринованную рыбу.

Установить температуру 70°C и включить сушилку на 6-10 часов в зависимости от желаемой консистенции.

Питьевой йогурт

Молоко -1 литр, йогурт натуральный живой - 100 г

Приготовление:

Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Переложите в стеклянные баночки. Поставьте баночки на сушилку. Включите прибор в режим 40 градусов на 8-9 часов. по истечении времени снимите баночки и поставьте в холодильник до полного охлаждения.

Йогурт с сухофруктами

Молоко (3,2%) -1 литр, сливки (20%) -150 мл, йогурт натуральный живой - 100 г, сухофрукты (кусочки фиников, кураги, цукаты и изюм) - 150 г.

Приготовление:

Перемешайте все молочные ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Переложите в стеклянные баночки для йогурта сухофрукты, залейте их молочной смесью и накройте крышками. Поставьте баночки на сушилку. Включите прибор в режим 40 градусов на 8-9 часов. по истечении времени снимите баночки и поставьте в холодильник до полного охлаждения.

Приятного аппетита!

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

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на гарантийный ремонт

(техническое обслуживание)

СУШИЛКА-СКАТЕРТЬ торговой марки «МАСТЕРИЦА»
ОНЭ-5.2-100/220 и ОНЭ-5.6-300/220

« _____ »

Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « _____ » _____ 20 ____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

Владелец _____
(подпись)
_____ (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 на гарантийный ремонт

(техническое обслуживание)

СУШИЛКА-СКАТЕРТЬ торговой марки «МАСТЕРИЦА»
ОНЭ-5.2-100/220 и ОНЭ-5.6-300/220

« _____ »

Продан магазином _____
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « _____ » _____ 20 ____ г.

Штамп магазина _____
(личная подпись продавца)

Выполнены работы
Исполнитель _____
(фамилия, имя, отчество)

Владелец _____
(подпись)
_____ (фамилия, имя, отчество)

_____ (подпись)
_____ (должность и подпись руководителя предприятия,
выполнившего ремонт)

М. П.

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru