

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



Руководство по эксплуатации

СУШИЛКА

ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

(электрическая)

EFD-2000

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 прибора.....	3
Меры предосторожности.....	4
Подготовка к работе.....	6
Порядок работы.....	7
Чистка и уход.....	9
Возможные неисправности и методы их устранения.....	9
Правила и условия реализации, хранения и утилизации.....	9
Гарантия.....	10
Технические данные.....	11
Гарантийный талон.....	12
Рецепты.....	13

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. Прибор Мастерница модель: EFD-2000 предназначен для высушивания овощей, фруктов, мяса, рыбы, грибов, лекарственных трав, для приготовления йогурта, пастилы и десертов в домашних условиях, при оптимальной температуре от 35 до 70 градусов.

1.3. Сушильная камера имеет возможность приготовления натурального домашнего йогурта. Вместимость стеклянных баночек до 9 шт. (Стеклянные баночки для приготовления йогурта в комплектацию не входят).

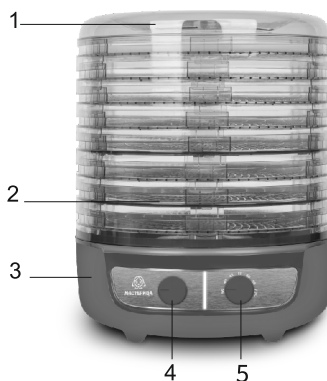
1.4. Сушилка обладает следующими преимуществами: большой объем сушильной камеры, поддоны, 2 из которых со съёмной сеткой, изготовлены из первичного пищевого пластика высокого качества, наличие встроенного вентилятора, ускоряющего процесс сушки, наличие терморегулятора позволяет выбирать и устанавливать нужную температуру сушки, низкий уровень шума, два года гарантии. В комплекте сушилки поддон для приготовления пастилы и десертов.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Сушилка для овощей и фруктов – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. Упаковочный пакет – 1 шт.
4. Упаковочная коробочка – 1 шт.
5. Поддон для приготовления пастилы и десертов – 2 шт.

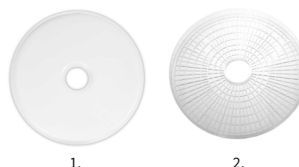
3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка
2. Съёмные поддоны – 8 шт.
(2 из которых со съёмной сеткой)
3. Корпус
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
5. Регулятор температуры



Вы можете доукомплектовать Вашу сушилку следующими полезными товарами:

1. Поддон для пастилы универсальный к сушилкам для овощей и фруктов D 31-35 см МАСТЕРИЦА EFD-2000, EFD-1001VM, CSH-0205K.
2. Дополнительный поддон для сушилки.



ВНИМАНИЕ!

ПАМЯТКА ПО СБОРКЕ ПРИБОРА:

- Достаньте прибор из коробки
- Удалите упаковку и всю печатную продукцию из пространства между

поддонами

- Прибор готов к работе

ВНИМАНИЕ!

Не накрывать при эксплуатации!

Использовать не менее трех поддонов при сушке продуктов!

4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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:

- он падал на пол;
- если его электрошнур имеет повреждения.

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

4.8. Не ставьте на основание с вентилятором поддон с продуктами, с которых стекает вода или сок.

4.9. Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в поддоны слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.

4.10. 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 в один слой марлю.

- 4.11. Запрещается применять для мытья прибора химические средства.
- 4.12. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.
- 4.13. 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.
- 4.14. Прибор предназначен для сушки пищевых продуктов и для приготовления йогурта.
- 4.15. Не допускайте ударов и падений поддонов, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
- 4.16. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
- 4.17. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
- 4.18. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- 4.19. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- 4.20. Не оставляйте продукты внутри прибора на длительное время, они могут испортиться.
- 4.21. Не оставляйте прибор работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 часов, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум 2 часов.
- 4.22. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- 4.23. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- 4.24. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь.
- 4.25. Внимание! Не используйте прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- 4.26. Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намочении прибора сразу отключите его от сети.

4.27. 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.

4.28. 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.

4.29. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

4.30. 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.

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

4.32. Для приготовления йогурта поставьте на основание с вентилятором прочные стеклянные ёмкости с плотно зарываемыми крышками. Не допускайте протекания жидкости из ёмкостей на основание прибора.

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 сухой тканью пластиковый корпус, промойте водой поддоны и крышку, вытрите насухо, установите на прибор.

ВНИМАНИЕ!

Во время первого включения прибора возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на внутренних деталях прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма - проветрите помещение.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

УСТАНОВИТЕ ПРИБОР НА ТВЕРДУЮ СУХУЮ РОВНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

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

6.1.1. Разложите заранее подготовленные продукты в поддоны.

6.1.2. Внимание! Во время работы прибора рекомендуется устанавливать все поддоны, даже если часть из них остаются пустыми. Свободная циркуляция воздуха - необходимое условие для успешной сушки продуктов.

6.1.3. Для регулировки расстояния между поддонами, каждый поддон имеет выступы по периметру. Чтобы увеличить загрузочное пространство



6.1.4. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, затем поверните регулятор температуры по часовой стрелке на нужную вам температуру.

6.1.5. Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице 1.

6.1.6. Закончив процесс сушки, подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из поддонов и упакуйте.

6.1.7. 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, разложив поддоны с продуктами на чистую сухую поверхность.

6.1.8. Рекомендуемые условия и температурные режимы 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 в корпус прибора, установите 2 поддона без сетки и закройте крышкой.

6.2.2. Установите регулятор температуры на 40°.

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)

ПРИМЕЧАНИЕ!

Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы. Подключите прибор к сети. После завершения работы, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора и нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Затем выключите прибор из розетки.

6.3 ФУНКЦИЯ – ДЕСЕРТЫ

6.3.1 Поместите поддоны для пастилы или пергамент на поддоны, добавьте безе или меренги.

6.3.2 Установите регулятор температуры на 70°С.

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

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
Безе / Меренги	Разместите Безе / Меренги на небольшом расстоянии друг от друга высотой не более 2 см	3-4
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°С. 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

7. ЧИСТКА И УХОД

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

7.2. Вымойте крышку и съемные поддоны для продуктов в теплой воде, с применением нейтрального моющего средства. Для того, чтобы удалить засохшие продукты и соки с поверхности поддонов, рекомендуется их предварительное замачивание в теплой мыльной воде.

7.3. Корпус прибора в воду погружать запрещено.

7.4. Аккуратно протрите все части корпуса влажной тканью.

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

7.6. Съемные части прибора мыть в посудомоечной машине запрещено.

7.7. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.

8. ВОЗМОЖНЫЕ 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 - 24 месяца 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 Зв1 для овощей и фруктов с функциями приготовления ЙОГУРТА и ДЕСЕРТОВ торговой марки «МАСТЕРИЦА» модель EFD-2000 для бытового применения.

Номинальное рабочее напряжение 220-240 В

Номинальная частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 600 Вт

Рабочая температура сушки: от 35° до 70°С

Номинальная загрузка одного поддона: 1 кг

Высота одного поддона: 40 мм

Количество поддонов: 8 шт.

Поддон для приготовления пастилы и десертов: 2 шт.

Длина электрического шнура: не менее 100±2см

Срок службы: 10 лет

Гарантийный срок: 24 месяца.

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 и на упаковочной коробке.

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

Произведено по заказу ООО «МАРКЕТ».

Изготовитель: ООО «Техно-Нева»

Адрес производителя: 195196, г. Санкт-Петербург, ВН. ТЕР. Г. Муниципальный округ Малая Охта, ул. Таллинская, д. 7, литера О, помещение 1-Н, офис 407.

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 электро-техники и радиоэлектроники»

ТУ 28.93.16-001-55340830-2023



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

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на гарантийный ремонт

(техническое обслуживание)

СУШИЛКА 3в1 для овощей и фруктов с функциями приготовления ЙОГУРТА и ДЕСЕРТОВ
«МАСТЕРИЦА» модель EFD-2000 (электрическая)

«_____»

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)
Изыятый «_____» _____ 20____ г. Исполнитель _____

линия отреза

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на гарантийный ремонт

(техническое обслуживание)

СУШИЛКА 3в1 для овощей и фруктов с функциями приготовления ЙОГУРТА и ДЕСЕРТОВ
«МАСТЕРИЦА» модель EFD-2000 (электрическая)

«_____»

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.

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 пищевой 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, желательна 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 пищевой 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 коже должна появиться мелкая сетка. При сильной концентрации кожица может 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 гроздья 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. Нарезьте 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. Нарезьте 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-0501, 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. Время: 5-6 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 покурри.

Сушеные апельсины классические

Приготовление:

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

Нарежьте 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 высушались 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 высушались 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. Кожура 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 Мастериза PP-0501, PP-0101MVR к сушилкам для овощей и фруктов D 31-35 см.

Заварной ванильный крем

Ингредиенты:

Яйца - 2 шт., яичный желток - 1 шт., сахар - 100 г, сливки (30% или жирнее) - 500 мл, щепотка ванилина.

Приготовление:

В кастрюлю разбиваем яйца, добавляем один яичный желток, сахар, ванилин и взбиваем все до белой пены. Взбиваем сливки и вмешиваем их во взбитые яйца. Получившуюся сливочную смесь разливаем по баночкам, баночки закрываем плотно крышками. Ставим баночки в прибор. Включаем прибор и выбираем режим 40 градусов. Готовим около 25-30 минут. По истечении времени достаем баночки, ставим в холодильник до полного охлаждения. Так же этот заварной ванильный крем, можно использовать в качестве начинки для эклеров.

Йогурт с сухофруктами

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Разложите в баночки для йогурта сухофрукты, залейте их молочной смесью и накройте крышками. Загрузите баночки в прибор и включите его, выбрав режим 40 градусов на 8-9 часов. После приготовления поставьте в холодильник до полного охлаждения.

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, тянущая масса. На поддоны сушилки укладываем смазанную подсолнечным маслом пергаментную бумагу или воспользуемся дополнительным поддоном для пастилы Мастерница PP-0501, PP-0101MVR к сушилкам для овощей и фруктов D 31-35 см. Через кондитерский шприц отсаживаем будущие безе. Включаем прибор, выбираем режим 70 градусов.

Питьевой йогурт

Ингредиенты:

Молоко - 1 л., йогурт натуральный (живой) - 100 г.

Приготовление:

Перемешайте все ингредиенты для йогурта в глубокой миске. Загрузите баночки с продуктом жидкой консистенции в прибор. Включите прибор - режим 40 градусов на 8-9 часов. По истечении времени снимите стаканчики и поставьте в холодильник до полного охлаждения.

Печенье из хурмы и сливочного сыра

Ингредиенты:

Хурма, сливочный сыр.

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

Приготовление:

Разомните перезрелую 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 0,5 см. 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.

Приятного аппетита!

СДЕЛАНО В РОССИИ • MADE IN RUSSIA



МАСТЕРИЦА

**ПОВЫШЕННАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ
ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ**

www.masterica.ru

