Weissgauff

WDH 307 Multi Compact
ДЕГИДРАТОР

Руководство пользователя



1+1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГОД ГАРАНТИИ

Регистрируйся и получай 12 месяцев дополнительной гарантии

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:
Москва +7 (495) 108-53-86
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
Краснодар +7 (861) 210-06-31

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
КОМПЛЕКТАЦИЯ 6
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 7
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 9
ПОРЯДОК РАБОТЫ 10
ЧИСТКА И УХОД 14
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 15
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 16
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 17
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ 18

EAC

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

©Weissgauff. Все права защищены. 2026

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Мы очень заботимся о вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Данный прибор предназначен только для сушки продуктов (фруктов, овощей, мяса, рыбы и т.д.). Использование прибора в любых других целях запрещено.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилки ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для приготовления пищи и использования в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.

Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте прибор рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть поврежден.

⚠

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла, любых влажных или скользких поверхностей, а также острых краев. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола / рабочей поверхности.

Помните: случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные, термоустойчивые и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства.

Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

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

Во время работы прибора его корпус нагревается. При работе с прибором используйте кухонные рукавицы.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. После окончания приготовления нагревательный элемент очень горячий. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

Запрещается погружать корпус прибора в воду!
Не прикасайтесь к прибору влажными руками.
При намокании прибора сразу отключите его от сети.

Предохраняйте прибор от ударов об острые углы.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.

Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (пленка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	дегидратор
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WDH 307 Multi Compact
Мощность	650 Вт
Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	класс II
Объем	27 л
Тип работы	конвекционная
Управление	сенсорное
Количество программ	10
Размеры решеток	29 × 29 см
Рабочая температура	35–75°C
Таймер	1–48 часов
Циркуляция воздуха 360°	есть
Внутреннее покрытие	нержавеющая сталь
Материал корпуса	пластик
Материал решеток	нержавеющая сталь
Внутренняя подсветка	есть
Длина шнура электропитания	1,5 м
Габаритные размеры	358 × 326 × 336 мм
Вес нетто	5,5 кг

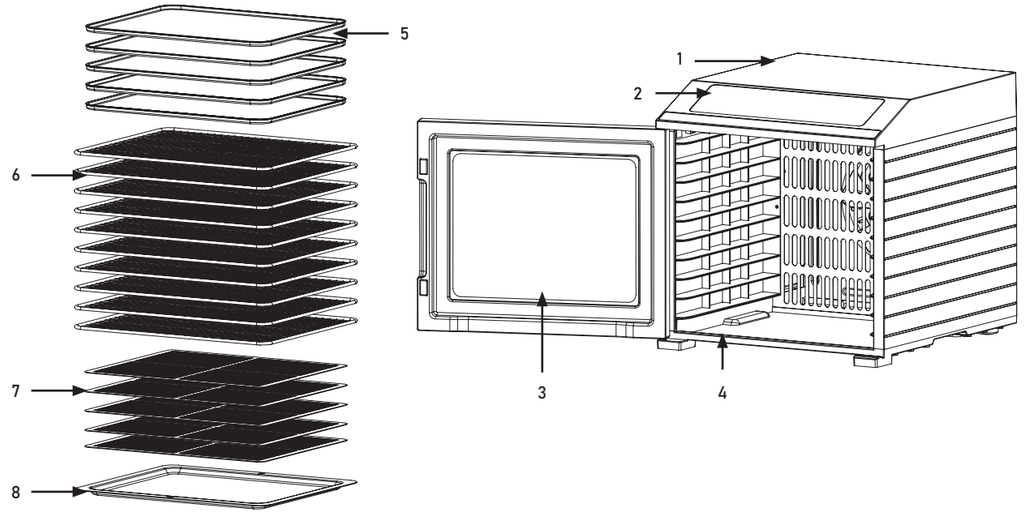
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Дегидратор	1 шт.
Решетка	10 шт.
Коврик для пастилы	5 шт.
Сетка для трав	5 шт.
Поддон для сбора капель	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

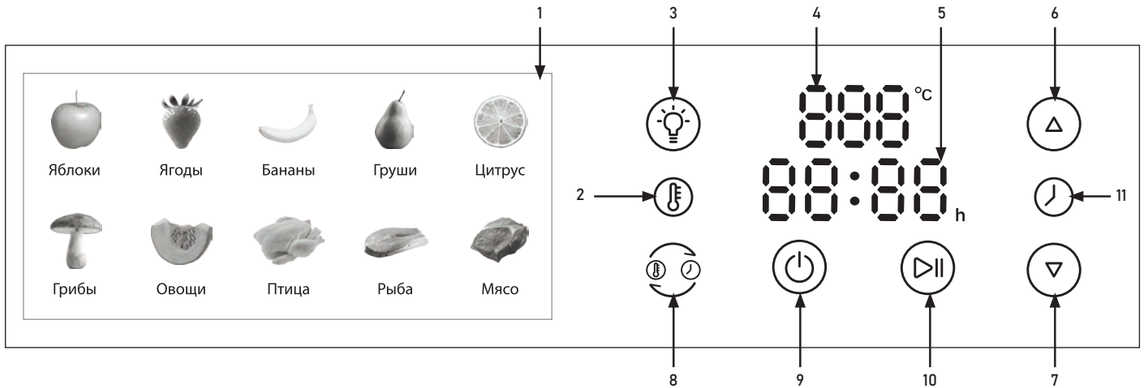
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Корпус
2. Панель управления
3. Дверца
4. Внутренняя камера
5. Коврик для пастилы
6. Решетка
7. Сетка для трав
8. Поддон для сбора капель



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопки автоматических программ
2. Индикатор температуры сушки
3. Кнопка включения подсветки
4. Дисплей температуры сушки
5. Дисплей времени сушки
6. Кнопка увеличения выбранного параметра
7. Кнопка уменьшения выбранного параметра
8. Кнопки настройки температуры и времени
9. Кнопка включения
10. Кнопка старта и паузы
11. Индикатор времени сушки



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

⚠ Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства!

⚠ После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Убедитесь, что в разъеме шнура питания не осталось влаги.

Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность. Прибор следует установить так, чтобы выходящий при работе горячий воздух из задней части прибора не попадал на мебель, стены, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут быть повреждены повышенной влажностью и температурой горячего воздуха.

Размотайте электрошнур. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности.

Перед началом использования для удаления технических запахов рекомендуется включить прибор без продуктов на 30–40 минут, затем произвести его полную очистку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДЕГИДРАТОРА

1. Используйте только решетки, входящие в комплект поставки или совместимые с данной моделью. Использование других решеток для сушки запрещено.
2. Не обрабатывайте продукты непосредственно на решетках. Это может привести к повреждению и деформации решеток.
3. Обеспечьте достаточную вентиляцию в помещении, где используется прибор.
4. Чтобы фрукты меньше меняли цвет в процессе сушки, опустите нарезанные фрукты в лимонный сок и оставьте на несколько минут. Либо смешайте натуральный сок, соответствующий приготавливаемому фрукту (например, апельсиновый — для апельсинов), с двумя стаканами воды и опустите туда подготовленные фрукты на 2 минуты.
5. Основные решетки выполняют несущую функцию. Дополнительные решетки для трав и коврики для пастилы можно использовать, только разместив их на основных решетках.
6. При сушке листьев зелени, чтобы исключить их сдувание воздушным потоком, используйте сетку для трав как груз, который прижмет листья к основной решетке.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ, ВКЛЮЧЕНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

1. Подготовьте продукты для сушки. Тонко нарежьте и удалите косточки.
2. Разложите продукты ровным слоем на решетках. Для обеспечения нормальной и равномерной циркуляции воздуха не укладывайте продукты плотно, оставляйте между ними небольшое расстояние (3–5 мм).
3. Откройте дверцу дегидратора.
4. В нижнюю часть камеры установите поддон для сбора возможных капель сока или мелких кусочков продуктов.
5. Установите решетки в камеру дегидратора. Решетки нужно устанавливать в пазы, которые находятся на стенках камеры с обеих сторон. Устанавливайте решетки в пазы, которые находятся друг напротив друга, после установки решетка должна стоять ровно. Для приготовления пастилы и сушки трав используйте соответствующие дополнительные коврики и сетки, входящие в комплект прибора.
6. Закройте дверцу дегидратора.
7. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, кратковременно загорится и затем погаснет вся индикация панели управления, кроме кнопки ⏻. Прибор находится в режиме ожидания.
8. Нажмите кнопку ⏻. Загорится индикация панели управления.
9. Выберите одну из автоматических программ сушки, нажав ее кнопку, на дисплеях отобразятся температура и время сушки выбранной программы. Для отмены выбора программы нажмите ее кнопку повторно.
10. Вы также можете настроить время и температуру сушки вручную. Для этого нажмите кнопку 🌡/⏲ и с помощью кнопок ▽ и △ установите температуру сушки в диапазоне от 35 до 75°C с шагом 5°C. Затем нажмите кнопку 🌡/⏲ повторно и с помощью кнопок ▽ и △ установите время сушки в диапазоне от 1 до 48 часов с шагом 30 минут.
11. Нажмите на кнопку ⏯ для запуска процесса сушки. Время нагрева до заданной температуры составляет 20–30 минут.

ⓘ

Во время работы решетки нагреваются, используйте прихватки. Рекомендуется периодически менять решетки местами для равномерной сушки.

12. С помощью кнопки 💡 Вы можете включать и выключать подсветку в камере.
13. По окончании сушки прибор перейдет в режим ожидания. В любой момент вы можете остановить процесс сушки, нажав кнопку ⏯. Чтобы выключить прибор, дважды нажмите кнопку ⏻, вентилятор продолжит работу еще в течение 30 секунд, чтобы охладить нагревательный элемент.
14. Откройте дверцу, достаньте высушенные продукты. После произведите очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

ТАБЛИЦА ПАРАМЕТРОВ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Программа	Яблоки	Ягоды	Бананы	Груши	Цитрус	Грибы	Овощи	Птица	Рыба	Мясо
Температура	75°C	75°C	75°C	70°C	75°C	75°C	65°C	75°C	75°C	75°C
Время	9 ч	12 ч	12 ч	8 ч	12 ч	10 ч	8 ч	7 ч	12 ч	7 ч

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРОДУКТОВ, ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ СУШКИ

Продукт	Подготовка	Температура	Время
Абрикосы	Разрежьте пополам и удалите косточки.	70–75°C	15–17 ч
Бананы	Разрежьте пополам или колечками толщиной 3–5 мм, обсушите стороной вниз.	70–75°C	12–13 ч
Инжир	Очистите от кожуры и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм.	70–75°C	16–18 ч
Киви	Вымойте, удалите пятна и разрежьте на четвертинки. Обсушите стороной вниз.	70–75°C	12–13 ч
Персики	Вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте пополам или на ломтики.	70–75°C	12–13 ч
Груши	Вымойте, очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте пополам или ломтиками.	65–70°C	9–11 ч
Ананас	Очистите от кожуры, удалите волокнистую часть и сердцевину. Нарежьте ломтиками толщиной 3 мм.	60–65°C	16–18 ч
Клубника	Нарежьте кружочками и дольками толщиной 3–4 мм.	70–75°C	7–9 ч
Яблоки	Вымойте и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм.	65–70°C	12–14 ч
Чеснок	Очистите от кожуры и нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм.	60–65°C	11–12 ч
Перцы	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками.	65–70°C	4–14 ч
Лук	Нарежьте ломтиками толщиной 5–6 мм.	60–65°C	11–13 ч
Морковь	Обрежьте верх и низ, очистите от кожуры. Приготовьте на пару до мягкости, нарежьте кружочками толщиной 3–4 мм.	60–65°C	9–11 ч
Грибы	Вымойте и отрежьте корни, нарежьте ломтиками толщиной 4 мм при температуре 60°C 8–10 часов. Для сушки целиком установите температуру 75°C, 10–12 часов.	60–75°C	8–12 ч
Картофель	Вымойте и очистите от кожуры. Готовьте на пару около 4–6 минут до мягкости. Нарежьте ломтиками толщиной 3–4 мм.	60–65°C	10–12 ч
Помидоры	Вымойте и нарежьте кружочками толщиной 3–4 мм.	65–70°C	8–10 ч
Кабачки	Вымойте и нарежьте ломтиками толщиной 4–5 мм.	50–55°C	9–11 ч
Курица/утка	Нарежьте ломтиками толщиной 6–7 мм.	70–75°C	8–9 ч
Рыба	Нарежьте ломтиками толщиной 6–7 мм.	70–75°C	9–11 ч
Зелень	Разложите зелень в один слой, не накладывайте листья друг на друга.	50–60°C	8–9 ч

Время сушки, указанное в таблице, указано приблизительно. Требуемое время сушки может отличаться в зависимости от размеров, консистенции и веса продуктов. Внимательно следите за процессом сушки, меняйте решетки местами, своевременно вынимайте решетки с готовым продуктом.

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть. Корпус очищайте влажной мягкой тканью и вытирайте насухо во избежание подтеков. Съемные решетки, сетки и коврики промывайте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.

ⓘ

Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

ⓘ

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ⓘ

Перед повторным использованием убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие!

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.
	Прибор не подключен к электросети.	Проверьте соединение шнура электропитания с розеткой и прибором.
Продукты сушатся слишком долго.	Решетки переполнены или продукты нарезаны слишком крупно.	Между нарезанными продуктами должно быть расстояние для нормальной циркуляции воздуха. Не нарезайте продукты крупно.
Продукты сушатся неравномерно.	Толщина нарезки продуктов неравномерная.	Старайтесь одинаково нарезать продукты.
	Решетки не менялись местами в процессе сушки.	Периодически меняйте решетки местами.
В процессе работы появился запах и дым.	На некоторые части устройств нанесена защитная смазка.	Не является неисправностью, через несколько использований запах и дым исчезнут.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Проявите заботу об окружающей среде. 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».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

Гарантия не распространяется в следующих случаях:

Истек Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несет ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесенный владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, не соблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемого руководства.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3

1 — месяц производства
2 — год производства
3 — серийный номер модели

Weissgauff

ДЕГИДРАТОР

Книга рецептов



Данные рецепты подходят для всех моделей дегидраторов Weissgauff.

Для удобства в рецептах указаны время и температура приготовления, а в зависимости от модели, Вы можете воспользоваться автоматическими программами или ручным режимом установки температуры и времени.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

Предварительная обработка 3
Бланширование паром 3
Сахарные сиропы 4
Подкисление 4
Использование соли 4

БЕЗОПАСНАЯ СУШКА МЯСА И РЫБЫ

5

МЯСНЫЕ ЧИПСЫ СО СПЕЦИЯМИ

Мясные чипсы со специями 6
Куриные чипсы карри 7
Чипсы из говядины по-японски 8
Чипсы из говядины «С дымком» 9
Пряные чипсы из индейки 10
Ароматные чипсы из индейки 11
Острые чипсы из баранины 12
Вяленые чипсы из говядины по-мексикански 13
Свиные чипсы с кунжутом 14

ЧИПСЫ ИЗ РЫБЫ

Вяленые чипсы из тунца 15

ОВОЩИ

Сушёная стручковая фасоль 16
Кешью с острым карри 17
Морковные чипсы с травами 18
Пастила из зелёного смузи 19
Сушёная смесь для борща 20
Вяленые помидоры 21

ФРУКТЫ

Белёвская яблочная пастила 22
Яблочные, грушевые, банановые чипсы 23



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА

Яблоки, груши и некоторые другие фрукты склонны к окислению. При взаимодействии с воздухом они становятся оранжевыми и теряют привлекательный вид. Чтобы этого не произошло, перед сушкой фрукты стоит обработать соком лимона (или других цитрусовых), также можно использовать аскорбиновую кислоту. После такой обработки фрукты не теряют свой цвет в процессе дегидрации.

Некоторые овощи, такие как картофель, морковь, цветную капусту, брокколи и ягоды можно бланшировать, чтобы избавить их от лишней влаги, ускорить время сушки и сохранить цвет.

Мясо перед высушиванием лучше всего замаринировать, добавив соль и специи по вкусу.

Главное, обеспечить продукту равномерную сушку — так Вы увеличите срок хранения готового продукта.



БЛАНШИРОВАНИЕ ПАРОМ

Бланширование — это кратковременная обработка продукта кипятком или паром. Процесс требуется для того, чтобы сохранить цвет у некоторых фруктов и овощей.

Существуют два метода бланширования — паром и водой. Каждый вариант используют для достижения различных целей. При бланшировании паром продукты помещаются на решётку над кипящей водой (а не в саму воду). Время бланширования зависит от типа продукта, размера кусочков и предполагаемого приготовления.

Бланширование предотвращает потерю цвета восприимчивых фруктов и овощей, таких как яблоки, груши, персики, абрикосы, бананы, артишоки, баклажаны и картофель. Качество бланширования можно проверить, разрезав или откусив кусочек. Он должен быть нежным снаружи и твердым или хрустящим в середине. После бланширования обсушите продукт и поместите в дегидратор.



САХАРНЫЕ СИРОПЫ

Сахар тоже способен замедлять процесс потемнения фруктов, а также преимуществом использования сахара является то, что фрукты, сваренные в сахарном сиропе перед сушкой, становятся пухлыми и сладкими.

Сахар необходимо растворить в воде, при этом густота сиропа зависит от того, насколько кислый фрукт предстоит сушить. Чем кислее продукт, тем больше сахара и гуще сироп.

Когда сахарный сироп готов, поместите в него фрукты. Осторожно прокипятите продукты в растворе в течение пары минут. Выключите огонь и дайте фруктам постоять от 10 до 30 минут или пока сироп не остынет до комнатной температуры.

После слейте сахарную воду, а фрукты обсушите. Далее их можно помещать в дегидратор.



ПОДКИСЛЕНИЕ

Для предотвращения обесцвечивания некоторые фрукты и овощи, особенно сочные и яркие, стоит обработать кислотой. Для этого необходимо использовать лимонный сок, который разводят с водой в соотношении 50/50.

Достаточно подержать фрукты 5 минут в растворе, и можно смело сушить, не опасаясь за цвет готового продукта.

Также можно использовать аскорбиновую кислоту или порошок лимонной кислоты.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОЛИ

Соль предпочтительно использовать в заготовках мясных и рыбных изделий, так как она отлично справляется с подавлением роста микроорганизмов. Для мяса растворите от 0,5 до 2/3 ст. соли в 1 л воды. Замочите продукт в растворе и уберите в холодильник на 4–24 часа.

Продолжительность зависит от крепости рассола, толщины мясных полосок и того, насколько солёным Вы хотите получить конечный продукт. После замачивания слейте воду, обсушите мясо и поместите в дегидратор.



БЕЗОПАСНАЯ СУШКА МЯСА И РЫБЫ

Оптимальная рекомендуемая температура для сушки мясных и рыбных изделий — от 75 °C до 85 °C. Такая температура позволит качественно и безопасно приготовить вкусные закуски. Также важна длительность приготовления. В среднем, весь процесс занимает от 5 до 12 часов в зависимости от продукта — сушка говядины и свинины самая долгая. Время сушки зависит от рецептуры и способа предварительной подготовки мяса. Свинину и говядину лучше выбирать без жира и жил. С курицей и рыбой сложностей нет — жилы в них отсутствуют, а количество жира минимальное.

Следующий этап — нарезка филе. Для равномерной просушки важно сделать кусочки одинаковой толщины. Продукты можно слегка подморозить — так их будет легче нарезать.

Далее мясо необходимо замариновать. Для этого посыпьте кусочки солью и специями по вкусу. Мясу необходимо будет настояться не менее трёх часов. Однако лучше оставить продукты в холодильнике на ночь.



Заключительный этап — размещение продуктов в дегидраторе и сама сушка. Здесь есть несколько важных нюансов.

Во-первых, укладывайте кусочки неплотно — оставляйте между ними расстояние. Это необходимо для свободного доступа воздуха со всех сторон. Так процесс сушки будет максимально эффективным.

Во-вторых, в процессе сушки рекомендуется менять поддоны местами. Это также требуется для равномерности просушивания.

Полоски должны высушиться до такого состояния, когда при сгибании мясо трескается, но не рвётся. Важно, после сушки дать мясу остыть. После чего вяленый продукт можно упаковывать в любую герметичную ёмкость и хранить в холодильнике. Но не более пары недель — на это влияет количество добавленной соли и степень просушки.



МЯСНЫЕ ЧИПСЫ СО СПЕЦИЯМИ

Баранина нежирная, говядина, индейка	1 кг
Соль	2 ст.л.
Белый уксус	2 ст.л.
Сахар коричневый	1–2 ст.л.
Семена кориандра	до 4 ст.л.
Специи по желанию: тмин, анис, перец, чили, паприка	1–2 ст.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 85 °C

Размельчите семена кориандра. Смешайте в миске соль, кориандр и другие специи по вкусу, добавьте к ним белый уксус и коричневый сахар. Накройте смесь и уберите в холодильник. Нарежьте мясо на тонкие полоски или квадраты. Добавьте мясо в маринад, перемешайте, чтобы специи равномерно покрывали продукт, накройте и уберите в холодильник на 2–48 часов. Достаньте полоски мяса из маринада, бумажной салфеткой промокните остатки влаги. Поместите мясо на сушильные поддоны. Сушите мясо при температуре от 75 °C до 85 °C в течение от 4 до 6 часов или пока мясо не станет ломким.

По окончании приготовления удалите все видимые масляные пузырьки на мясе, проткнув их чем-нибудь острым, или похлопайте бумажным полотенцем. Дождитесь, пока мясо остынет, и уберите в герметичную ёмкость.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяца, в замороженном виде — до 6 месяцев.



КУРИНЫЕ ЧИПСЫ КАРРИ

Филе курицы без кожи и костей	2 кг
Карри, другие специи по вкусу	2 ч.л.
Порошок имбиря	0,5 ч.л.
Сахар коричневый	0,5 ч.л.
Перец чили	0,5 ч.л.
Соль	0,5 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 55 °C до 60 °C

Смешайте специи, карри, коричневый сахар, имбирный порошок, перец чили и соль. Подготовьте обычную форму для запекания, силиконовый коврик или пергаментную бумагу. Разрежьте куриное филе на небольшие плоские кусочки. Разогрейте обычную духовку до 150 °C, выложите кусочки курицы в форму или на силиконовый коврик, посыпьте мясо специями и накройте форму фольгой. Выпекайте накрытые полоски мяса около 8–10 минут, далее достаньте мясо, дайте остыть. Разогрейте дегидратор от 55 °C до 65 °C. Аккуратно перенесите куриные полоски на сушильные подносы и оставьте сушиться в дегидраторе на 4–6 часов. Мясо должно получиться сухим снаружи, хрустящим при сгибании, но не ломким.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-ЯПОНСКИ

Говядина	1 кг
Соевый соус	1/4 ст.
Сахар коричневый	2 ст.л.
Семена кунжута жареные	2 ст.л..
Порошок имбиря	1 ч.л.
Чеснок сушёный	0,5 ч.л.
Молотый чёрный перец	0,5 ч.л.
Острый порошок чили	1/4 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Для маринада смешайте соевый соус, коричневый сахар, семена кунжута, порошок имбиря, сушёный чеснок, черный перец и чили. Накройте и уберите в холодильник.

Нарежьте мясо небольшими тонкими квадратами или полосками. Добавьте мясо в маринад, перемешайте до равномерного покрытия, накройте и уберите в холодильник на 1–2 часа.

Далее промокните мясо от лишней влаги и поместите кусочки на поддоны для сушки.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ «С ДЫМКОМ»

Говяжья вырезка нежирная	1 кг
Соль (вкуснее с морской)	1/4 ст.
Сахар	1/4 ст.
Жидкий дым	3 ст.л.
Перец чёрный молотый	0,5 ч.л.
Вода холодная	1 л

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Для маринада добавьте в воду соль, сахар, жидкий дым и перец, соль должна полностью раствориться. Нарежьте мясо ровными пластинами небольшой толщины. Поместите полоски в маринад, накройте и уберите в холодильник на 1–8 часов. Затем, слейте жидкость, обсушите кусочки от лишней влаги. Равномерно поместите мясо на поддоны для сушки. Сушите при температуре от 75 °C до 95 °C в течение 6 часов или до готовности.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



ПРЯНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Филе индейки	1 кг
Сельдерей сушёный	2 ч.л.
Чеснок сушёный	1 ч.л.
Перец чёрный молотый	1 ч.л.
Острый перец чили	1 ч.л.
Уксус яблочный	0,5 ст.
Вода или бульон из индейки	1/4 ст.
Жидкий дым	2 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Для маринада смешайте в воде соль и остальные специи, помешивайте, пока соль полностью не растворится. Нарежьте мясо небольшими тонкими полосками. Смешайте мясо и маринад, чтобы жидкость равномерно покрывала кусочки. Накройте и уберите в холодильник на 6–24 часа.

Затем слейте жидкость, просушите мясо от лишней влаги. Равномерно распределите мясные полоски на поддонах для сушки. Сушите мясо при температуре от 75 °C до 95 °C в течение 4–6 часов.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



АРОМАТНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

Филе индейки	1 кг
Мёд	2 ч.л.
Порошок сушёной апельсиновой цедры	2 ст.л.
Сахар коричневый	2 ст.л.
Соль	2 ч.л.
Острый перец чили	0,5 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Для маринада смешайте апельсиновую цедру, коричневый сахар, соль и перец чили. Нарежьте мясо тонкими полосками или небольшими квадратами. Смешайте мясо и маринад. Накройте и уберите в холодильник на 6–24 часа. Затем достаньте полоски мяса из маринада и обсушите от лишней жидкости. Уложите полоски на сушильные лотки с небольшим интервалом. Смажьте полоски половиной разбавленного меда. Сушите мясо при температуре от 75 °C до 95 °C. Через 2 часа переверните полоски и смажьте оставшимся разбавленным мёдом. Продолжайте сушить мясо до тех пор, пока полоски не потрескаются при сгибании, но не порвутся (примерно 4 часа).

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



ОСТРЫЕ ЧИПСЫ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина нежирная	1 кг
Красное вино, винный уксус или холодная вода (для смешивания)	1–2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.
Орегано сушёный или майоран	0,5 ч.л.
Чеснок сушёный	0,5 ч.л.
Розмарин сушёный	0,5 ч.л.
Тмин молотый	0,5 ч.л.
Перец чёрный молотый	0,5 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Разогрейте обычную духовку до 150 °C. Застелите 2 противня силиконовым ковриком для выпечки или пергаментной бумагой.

Для маринада: в большой миске смешайте вино, соль, орегано, сушёный чеснок, розмарин, тмин и перец. Нарежьте мясо на тонкие полоски и перемешайте с маринадом. Уложите мясо на застеленный противень и накройте куском фольги. Запекайте мясные полоски 8–10 минут.

Сушите мясо в дегидраторе при температуре от 75 °C до 95 °C в течение 4–6 часов.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



ВЯЛЕНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПО-МЕКСИКАНСКИ

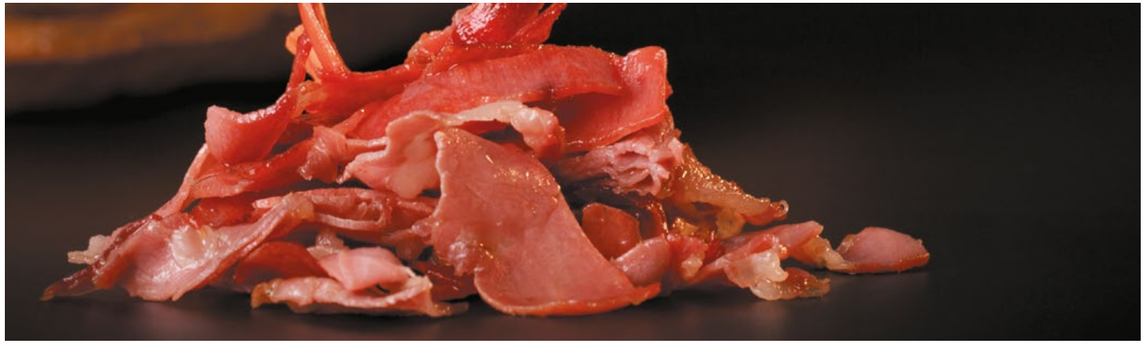
Говядина	1,2 кг
Паприка сладкая или копчёная	2 ст.л.
Соль	1,5 ч.л.
Тмин молотый	1 ч.л.
Орегано сушёный	1 ч.л.
Чеснок сушёный	0,5 ч.л.
Перец чили	0,5 ч.л.
Свежая цедра лайма или сушёная цедра	1 ст.л.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95 °C

Для маринада смешайте паприку, соль, тмин, душицу, луковый порошок, сушёный чеснок, чили и цедру лайма. Нарежьте говядину тонкими полосками или небольшими квадратами. Если используете сок лайма, то сначала натрите им мясо, а затем натрите смесью специй. Накройте и уберите в холодильник на 8–48 часов. Затем достаньте мясо из маринада и обсушите от лишней влаги. Поместите мясо на противень для сушки. Сушите мясо при температуре от 75 °C до 95 °C в течение 4–6 часов или до готовности.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



СВИНЫЕ ЧИПСЫ С КУНЖУТОМ

Свиная вырезка	1,1 кг
Сахар коричневый	1/4 ст.
Уксус рисовый или белое вино	2 ст.л.
Соус кисло-сладкий	2 ст.л.
Соус соевый	2 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Томатный порошок или паприка	1 ч.л.
Кетчуп	1 ст.л.
Семена фенхеля или аниса молотые	0,5 ч.л.
Перец чёрный молотый	0,5 ч.л.
Порошок имбиря	1/4 ч.л.
Чеснок сушёный	1/4 ч.л.
Семена кунжута сушёные	2 ст.л.
Мёд 3 ст.л., разбавленный 1 ст.л. воды	

Время подготовки продуктов: от 9 до 25 часов.

Для маринада смешайте коричневый сахар, вино, кисло-сладкий соус, соевый соус, соль, томатный порошок, фенхель, перец, имбирь и чеснок. Нарежьте свинину тонкими полосками или небольшими квадратами. Перемешайте мясо с маринадом, накройте и уберите в холодильник на 8–24 часа. Спустя указанное время достаньте свинину из маринада, слейте воду и слегка обсушите. Посыпьте мясо с обеих сторон семенами кунжута и слегка вдавите их. Уложите полоски на сушильные лотки. Смажьте мясо половиной медовой смеси. Сушите мясо при температуре 75–95 °C в течение 2 часов, затем переверните полоски и смажьте оставшейся медовой смесью. Продолжайте сушить, пока полоски не треснут при сгибании, но не порвутся, ещё от 2 до 4 часов.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.

от 4 до 6 часов

от 75 °C до 95°C



ВЯЛЕНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ТУНЦА

Филе тунца	400–500 г
Соус соевый	0,5 ст.
Сахар коричневый	2 ст.л.
Сок ананасовый	1 ст.
Томатный порошок или паприка	1 ч.л.
Перец чили	0,5 ч.л.
Чеснок сушёный	0,5 ч.л.
Порошок имбиря	1/4 ч.л.

от 3 до 4 часов

от 70 °C до 80°C

Для маринада смешайте соевый соус, коричневый сахар, ананасовый сок, томатный порошок, чили, чеснок и имбирь. Поместите тунца в морозильную камеру на 30 минут до лёгкого затвердения, затем достаньте рыбу и нарежьте её тонкими полосками. Поместите рыбу в маринад и уберите в холодильник на 2–8 часа. После достаньте тунец из маринада и обсушите от излишков влаги. Уложите полоски на подносы для сушки. Сушите рыбу при температуре от 70 °C до 80 °C около 4 часов.

Допускается хранение от 1 до 2 недель при комнатной температуре (20 °C) в тёмном, сухом месте, в контейнере с плотной крышкой — от 1 до 2 месяцев, в замороженном виде — до 6 месяцев.



СУШЁНАЯ СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ

Фасоль стручковая	300–400 г
Соль крупная морская	0,5 ч.л.
Масло оливковое, соус соевый, соус острый или вода	1–2 ч.л.

от 2 до 6 часов

от 50 °C до 70°C

Время подготовки продуктов: от 3 до 25 минут.

Вымойте стручковую фасоль, обсушите. В большой миске смешайте фасоль с солью и маслом, соевым соусом, острым соусом или водой. Хорошо всё перемешайте.

Разложите фасоль на сушильных поддонах в один слой, не перекрывая друг друга.

Высушите фасоль до хрустящей корочки при температуре от 50 °C до 70 °C в течение 4-6 часов.



КЕШЬЮ С ОСТРЫМ КАРРИ

Орехи кешью	200-300 г
Вода тёплая	1 л
Соль морская	0,5 ч.л.
Сахар	2 ч.л.
Тмин молотый	0,5 ч.л.
Кориандр молотый	0,5 ч.л.
Паприка	0,5 ч.л.
Карри	1/4 ч.л.
Перец кайенский	1/4 ч.л.
Вода	2 ч.л.

Время подготовки продуктов: от 3 до 9 часов.

Добавьте в воду соль и перемешайте до полного её растворения. Замочите кешью в воде. Убедитесь, что вода полностью покрывает орехи. Выдержите 2 часа при комнатной температуре или до 8 часов в холодильнике. Слейте воду и тщательно промойте кешью.

Смешайте сахар, тмин, кориандр, паприку, карри и перец. Добавьте орехи и перемешайте, добавляя воду по мере необходимости, чтобы приправы равномерно покрыли орехи. Разложите орехи кешью на сушильных поддонах ровным слоем. Высушите до хрустящей корочки без признаков влаги при температуре от 50 °C до 70 °C в течение 8–12 часов.

от 50 °C до 70°C

Время высыхания: от 8 до 12 часов



МОРКОВНЫЕ ЧИПСЫ С ТРАВАМИ

Морковь	3–4 шт.
Смесь приправ	2–3 ст.л.
Масло оливковое, сок лимонный или вода	1–2 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 60 °C до 70°C

Помойте и очистите морковь. Разрежьте морковь на тонкие круглые ломтики. Бланшируйте на пару около 1 минуты. После просушите кусочки. Смешайте ломтики моркови с приправой, разложите на поддонах для сушки в один слой, не перекрывая друг друга.

Высушите до хрустящей корочки при температуре от 60 °C до 70 °C в течение 4–6 часов. Сырая морковь будет сохнуть дольше, чем бланшированная.



ПАСТИЛА ИЗ ЗЕЛЁНОГО СМУЗИ

Листья шпината нарезанные	2 чашки
Стебель сельдерея	2 шт.
Авокадо	1 шт.
Яблоко зелёное	1 шт.
Огурец	0,5 шт.
Йогурт греческий	1 ст.
Семена или орехи	1 ст.л.
Апельсиновая цедра сушёная (по желанию)	1 ст.л.
Цедра лимона тёртая	1 ч.л.

от 4 до 6 часов

от 60 °C до 70°C

Авокадо разрежьте пополам. В погружном блендере смешайте шпинат, сельдерей, авокадо, яблоко, огурец, йогурт, семена, апельсиновую цедру и цедру лимона до получения однородного пюре.

Уложите на поддон пергаментную бумагу, равномерно тонким слоем, распределите массу.

Высушите массу, пока она не станет твердой, но податливой, при температуре от 60 °C до 70 °C в течение 4–6 часов.

Выключите дегидратор и снимите получившуюся пастилу с подкладки, пока она ещё тёплая. Когда пастила почти остынет, разрежьте её на части для удобного хранения.



СУШЁНАЯ СМЕСЬ ДЛЯ БОРЩА

Свёкла	1 шт.
Лук зелёный, укроп	1 пучок
Чеснок	2–3 зубчика
Перец красный сладкий	1 шт.
Острый перец, половинка маленького стручка	

от 2 до 8 часов

60 °C

Все овощи помыть, очистить, нарезать тонкими пластинками, разложить на поддонах в один слой. Зелень сушите отдельно.

Сушим в сушилке до хруста при температуре 60 °C не менее 8 часов, зелень 2–4 часа.

Готовые сушёные овощи и зелень измельчите в блендере.

Хранить в плотно закрытой ёмкости.



ВЯЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ

Помидоры	5 кг
Масло оливковое	200 г
Чеснок	4 зубчика
Соль	1 ст. л.
Тимьян, чабрец, орегано, розмарин, паприка	по 1 ч.л.

12 часов

от 35°C до 70°C

Помидоры вымойте, разрежьте пополам и срежьте плодоножку. Если помидоры крупные, то разрежьте каждую половину на четвертинки. Плотно уложите помидоры на поддон дегидратора и посолите. Также по желанию посыпьте помидоры сахаром и молотыми прованскими травами. Начните сушить помидоры при низкой температуре 35–40 °C, постепенно увеличивая её, довести до 70 °C и сушить до готовности (примерно 12 часов). Каждый час-два меняйте поддоны местами для равномерного просушивания. Через 6 часов переверните помидоры, проверяйте готовность нажатием пальца, помидор должен быть подсушен.

Добавьте прованские травы по 0,5–1 ч.л. в оливковое масло. Нагрейте масло, оно должно быть горячим, но не кипеть. На дно простерилизованной банки положите несколько кусочков чеснока. Насыпьте слой вяленых томатов. Залейте помидоры горячим маслом. Хорошо утрамбуйте ложкой, затем снова положите чеснок, слой помидоров и т.д., пока банка не заполнится. Помидоры должны быть полностью покрыты маслом. Закройте крышкой и поставьте в холодильник настояться на 3-5 дней.



БЕЛЁВСКАЯ ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА

Яблоки	1 кг
Сахар	1 кг
Яичные белки	1,5 шт.
Сахарная пудра	70 г
Пергаментная бумага	

от 4 до 6 часов

от 70 °C до 80°C

Промойте яблоки и поместите запекать в духовку на температуру 180 °C. Яблоки должны полностью пропечься. Освободите остывшие яблоки от кожуры и косточек. Пробейте массу блендером до однородности. Взвесьте готовое пюре. На каждые 500 г пюре необходимо 170 г сахара. С помощью миксера начните взбивать пюре, постепенно добавляя белок и сахар. В результате должна получиться пышная белая масса, похожая на взбитые белки. Отложите 4 ст.л. смеси и уберите в холодильник, они понадобятся для сборки пастилы в дальнейшем.

Поддон дегидратора застелите пергаментом и выложите взбитое пюре ровным слоем около 1,5 см толщиной. Сушите в дегидраторе при температуре 70–80 °C 4–6 часов. При более высокой температуре пастила превратится в безе.

Готовая пастила будет состоять из нескольких слоев, склеенных между собой. Нарежьте пласт на нужное количество частей. Если делать 4 слоя, разрезайте на две части, смазывайте одну часть тонким слоем отложенного пюре и складывайте одну на другую. После этого снова просушите пастилу примерно 1,5 часа и оставьте остужаться на 12 часов.
Затем посыпьте пастилу сахарной пудрой.



ЯБЛОЧНЫЕ, ГРУШЕВЫЕ, БАНАНОВЫЕ ЧИПСЫ

Яблоки, груши или бананы	8 шт.
Сок лимона или лимонная кислота	

от 4 до 6 часов

от 50 °C до 60°C

Растворите сок лимона или лимонную кислоту в воде.

Помойте яблоки, при желании очистите их от кожуры. Неочищенные яблоки сохнут дольше. Разрежьте каждое яблоко пополам, удалив сердцевину. Нарежьте фрукт тонкими кольцами или полукольцами.

Чтобы яблоко не потеряло цвет, окуните каждый кусочек в сок лимона или раствор лимонной кислоты. Обсушите полотенцем. Разложите яблоки на противне для сушки в один слой.

Высушите до хрустящей корочки при температуре от 50 °C до 60 °C в течение 4-6 часов.