

ViniS

СУШКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ



**VFD-361B / VFD-361C /
VFD-361W**



**VFD-520W / VFD-520C /
VFD-520B / VFD-520G**

Інструкція користувача

Перед початком експлуатації виробу уважно прочитайте цю інструкцію.
Збережіть цю інструкцію.

www.vinis.ua

До уваги Користувача!

Компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. гарантує коректну роботу і високу якість виробу при належному дотриманні умов та правил експлуатації користувачем.

Виріб належить використовувати тільки в побуті виключаючи експлуатацію в комерційних або підприємницьких цілях.

Компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. не відповідає за функціонування і не підтримує гарантійне обслуговування виробу, несправності і дефекти якого виникли з причини неправильної експлуатації, неналежного транспортування або зберігання, нестабільності параметрів електромережі, настання обставин непереборної сили (повінь, пожежа, воєнні дії тощо), а також з причини потрапляння всередину побутових комах або гризунів.

В зв'язку з постійним вдосконаленням виробництва компанія VINIS ESPAÑA S.P.A. залишає за собою право змінювати дизайн, комплектацію і технічні характеристики виробу без попереднього повідомлення.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

1. Щоб запобігти займання вогню встановлюйте виріб на підставку з теплоізоляційного матеріалу (керамічний брусок, кахельну плитку, товсту дошку тощо) або на теплоізоляційну поверхню. Обслуговування і ремонт виробу мають виконуватись тільки кваліфікованим спеціалістом.
2. Використовуйте рекомендовану напругу. Не включайте виріб якщо він пошкоджений, пошкоджено кабель або вилку. Не перетискайте кабель, не протягуйте кабель через гострі кромки і не розташовуйте кабель поблизу нагрівальних приладів.
3. Щільно вставляйте вилку в розетку. Якщо виріб не експлуатується, витягуйте вилку з розетки. Від'єднуйте кабель живлення, тримаючись за вилку. Виключайте виріб при під'єднанні кабеля живлення. Не переносьте виріб за кабель. Не переміщайте виріб з під'єднаним кабелем живлення.
4. Не беріть за кабель мокрими руками. Не доторкуйтесь до розетки під час грози.
5. Встановлюйте виріб тільки на рівну стійку поверхню. Залишайте проміжок не менше 10 см від стіни. Не встановлюйте виріб поряд з нагрівальними приладами, джерелами вогню і в місцях можливого витоку газу.
6. Не встановлюйте виріб поряд з джерелами води і не давайте потрапляти волозі на корпус, в середину і моторний відсік. Не включайте виріб, якщо його поверхня волога. Якщо вода потрапила всередину виробу, виключіть живлення, витягніть вилку з розетки і зверніться до сервісного центру.
7. Щоб запобігти перегріву, не перевантажуйте виріб продуктами. Після миття не завантажуйте продукти на піддони до повного стікання. Залишайте вільний простір між шматочками продуктів для циркуляції повітря.
8. Щоб запобігти займання при сушці трави або коренів, періодично вимикайте виріб та перевіряйте наявність залишків сухих продуктів поблизу електровентилятора і нагрівача.
9. Не експлуатуйте виріб довше 40 годин поспіль. Якщо виріб пропрацював 40 годин, вимкніть його (вимикач має бути в положенні «Викл»), витягніть вилку з розетки і дайте виробу охолонути.
10. Не експлуатуйте виріб на відкритому повітрі.
11. Не використовуйте для чищення ніякі хімічні речовини і жорсткі засоби чищення. Перед чищенням вимикайте виріб і витягуйте вилку з розетки.
12. Не дозволяйте дітям і особам з обмеженими можливостями користуватись виробом. Не залишайте працюючий виріб без нагляду.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

- Сушка – 1
- Піддони – 5 (VFD-520 / VFD-361)
- Інструкція користувача – 1

ОПИС

Сушка призначена для сушіння в домашніх умовах овочів, фруктів, грибів, ягід, зелени, м'яса, риби, хліба, квітів, коренів, трав, лікарських рослин.

Модель VFD-520

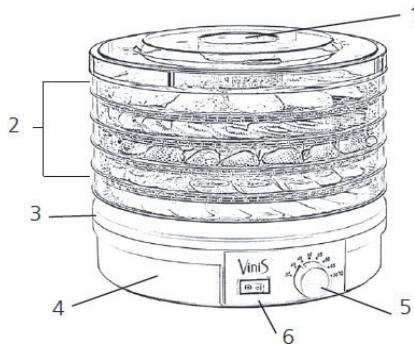
Нагрівальний елемент з вентилятором вбудовані в основу.



- 1 – кришка
- 2 – терморегулятор
- 3 – піддони
- 4 – основа з моторним відсіком

Модель VFD-361

Нагрівальний елемент з вентилятором вбудовані в основу.



- 1 – кришка
- 2 – піддони, регульовані
- 3 – основа з моторним відсіком
- 4 – моторний відсік
- 5 – терморегулятор
- 6 – перемикач

РЕГУЛЬОВАНІ ПІДДОНИ

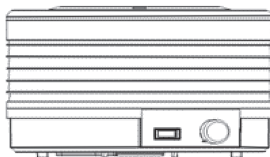
Ви можете встановити піддони в низьке або високе положення.

Встановлюйте піддони у низьке положення при малому завантаженні сушки.

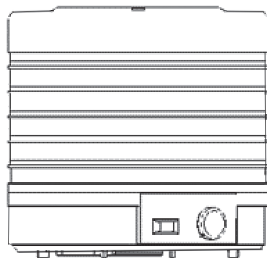
Встановлюйте піддони у високе положення при великому завантаженні сушки, що допоможе запобігти перегріву.



Низьке положення



Високе положення

**ЕКСПЛУАТАЦІЯ**

Встановіть сушку на тверду рівну поверхню з теплоізоляційного матеріалу.

Перед першим використанням і після закінчення сушіння мийте піддони вручну або в посудомийній машині з використанням м'якого миючого засобу. Після миття протирайте піддони насухо. Корпус очистіть вологою тканиною і протирайте насухо. Не занурюйте моторний відсік у воду. Слідкуйте щоб рідина не потрапляла у моторний відсік.

Підготуйте продукти і завантажте їх на піддони згідно «Рекомендацій по сушінню».

Встановіть піддони з продуктами у сушку. Закрийте сушку кришкою.

Вставте вилку кабеля в розетку. Включіть сушку.

За допомогою терморегулятора встановіть бажану температуру сушіння.

Коли сушіння закінчиться, вимкніть сушку і витягніть вилку з розетки.

Почекайте поки продукти на піддонах охолонуть до кімнатної температури. Покладіть висушені продукти в контейнери/пакети, в які не буде проникати повітря, світло, волога (наприклад, в темні скляні банки). Щільно закрийте контейнери/пакети кришками/закрутками. Зберігайте контейнери/пакети з продуктами в прохолодному місці при температурі нижче 15°C (наприклад, в холодильнику).

Примітка Завжди встановлюйте у сушку всі піддони незважаючи чи заповнені піддони, чи пусті.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО СУШІННЮ

Наведені температура і час сушіння продуктів є тільки рекомендаціями.

Висушування продуктів залежить від температури і вологості повітря в приміщенні, вологості самих продуктів, товщини скибочок висушуваних продуктів тощо.

Плоди для сушки мають бути повністю зрілими.

Плоди сортують, видаляючи недозрілі, перезрілі, пошкоджені, уражені плоди. У плодів видаляють плодоніжки, листя, суцвіття, кісточку, насіння.

Плоди миють і дають воді повністю стекти.

Плоди кладуть на піддони нещільно одним шаром, щоб повітря між шматочками продуктів циркулювало вільно.

Для прискорення і більш рівномірної сушки піддони періодично міняють місцями.

Початкова температура сушіння може бути вища або нижча за рекомендовану.

СУШІННЯ ФРУКТІВ І ЯГІД

Яблуко

Сировина - кисло-солодкі сорти середнього і пізнього строку дозрівання. Яблука сортують, миють, розрізають на кружочки або дольки товщиною 5-6 мм. Щоб запобігти потемнінню яблука відразу ж занурюють на 3-5хв в підкислену воду (2г лимонної кислоти на 1л води), підсушують 10-15хв на повітрі, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 60-70°.

Груша

Сировина - тверді сорти. Груші сортують, миють, розрізають навпіл або начверть. М'які груші сушать цілком. Щоб запобігти потемнінню груші занурюють в киплячу воду на 5-6 сек. Промивають в холодній воді. Груші кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Слива

Сировина - великі темно-фіолетові сорти («Венгерка»). Сливи сортують, миють, кладуть у дуршлаг і занурюють на 1-2 сек в киплячий розчин питної соди (5-8г на 1л води). Промивають в холодній воді. Восковий наліт на шкірці видаляється і утворюється сітка, що сприяє сушці. Сливи кладуть на піддони і сушать в три прийоми. Перша сушка при температурі 45-50° протягом 3-4 год. Піддони міняють місцями кожну годину. Друга сушка при температурі 60-65° протягом 3-6 год, після чого сливи охолоджують протягом 5 год. Третя сушка при температурі 70° протягом 3-6 год. У висушених слив при натисканні не виділяється сік, м'якоть біля кісточки не волога.

Абрикос

Абрикоси сортують, розрізають навпіл і видаляють кісточку. Половинки кладуть на піддони в один ряд зрізом донизу і сушать. Початкова температура 65°.

Вишня

Вишні сортують, миють, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Виноград

Сировина – Кишміш білий, Кишміш рожевий, Кишміш чорний, Кодрянка-218, Г-342, РУСБОЛ. Виноград сортують, миють, кладуть в дуршлаг і на 2-3сек занурюють в розчин питної соди (5-8 г на 1л води). Промивають в холодній воді. Восковий наліт на шкірці видаляється і утворюється сітка, що сприяє сушці. Виноград кладуть на піддони і сушать. Перша сушка при температурі 65-70° протягом 5-6 год. Піддони міняють місцями кожну годину. Після чого виноград охолоджують на повітрі, просушені ягоди відділяють від грона і знову кладуть на піддони. Друга сушка при температурі 50-70° протягом 5-6 год. Готові родзинки охолоджують на піддонах.

Шипшина

Сировина - тверді на дотик яскраво-червоні плоди. Шипшину сортують, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Малина, черника, смородина та інші ягоди

Ягоди сортують, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Час сушіння залежить від розміру і вмісту в ягодах вологи. Висушені ягоди охолоджують на піддонах до кімнатної температури. Початкова температура 55°.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

Морква

Сировина - плоди раннього строку визрівання з невеликою серцевиною померанчового кольору. Моркву миють, чистять, бланширують 12-20хв цілими коренями в киплячій воді до полуготовності, промивають в холодній воді, розрізають на кружочки товщиною 3 мм, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Білі корені (петрушка, пастернак, сельдерей)

Сировина - чисті, правильної форми корені, з соковитою і щільною м'якоттю. Корені сортують, покривну шкірку чистять, не бланширують, миють, нарізають ломтиками товщиною 3мм, кладуть на піддони в один шар і сушать. Температура не вище 65°.

Буряк

Сировина - харчові сорти, однорідні, без кілець, темно-бордового кольору. Буряк очищують від зелени, мілких коренів, миють, бланширують 20-30 хв цілком в киплячій воді до полуготовності. Охолоджують в холодній воді, знімають покривну шкірку, нарізають ломтиками товщиною 3мм, розкладають на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Капуста (кольорова, броколі)

Капусту миють, бланширують 2 хв в киплячій воді, промивають в холодній воді, нарізають, кладуть на піддони в один ряд і сушать. Початкова температура 65°.

Зелений горошок

Сировина – солодкі сорти, свіжі, пружні стручки. Стручки сортують, лущать. Ситом з діаметром отворів 7-8 мм зерна розділяють на крупні і мілкі, бланширують 2-3хв в киплячій воді. Для покращення кольору в воду додають листя шпинату. Охолоджують в холодній в воді, кладуть на піддони в один шар і сушать в три прийоми. Перший раз - 2 год при температурі 40°, охолоджують 2 год. Другий раз – 2 год при температурі 50°, охолоджують 2 год. Третій раз – 1-2 год при температурі 55°.

Кукурудза

Кукурудзу сортують, знімають листя, волокна, лущать. Зерна бланширують 2-3хв в киплячій воді. Охолоджують в холодній в воді, кладуть на піддони в один шар і сушать. Початкова температура 55°.

Перець болгарський

Сировина - товстостінні сорти. Перець миють, чистять, вирізують коробку з насінням, нарізають полосками 8 мм, розкладають тонким шаром на піддони і сушать. Початкова температура 50°.

Цибуля

Сировина – біла частина цибулі сорту порей. Цибулю миють, розрізають на шматочки 6-8см, бланширують 1-2хв в киплячій воді, охолоджують в холодній воді, кладуть тонким шаром на піддоні і сушать. Початкова температура 65°.

СУШІННЯ ЗЕЛЕНІ І ТРАВ

Сировина - кріп, листя петрушки, базилик, естрагон, сельдерей, трави, лікарські рослини. Зелень і трави миють, кладуть на піддоні тонким шаром і сушать. Початкова температура 40°. Час від часу перевіряють, щоб сухі шматочки не потрапляли на нагрівач.

СУШІННЯ ГРИБІВ

Сировина - пластинчаті гриби (білі, підосиновики, підберезовики тощо). Гриби сортують, миють, знімають покривну шкірку. Маленькі гриби беруть цілком, а великі розрізають полосками 10 мм, кладуть на піддоні в один шар і сушать. Початкова температура 55°.

СУШІННЯ М'ЯСА

Сировина - м'ясо без кісток. Для м'якості і збереження натурального аромату перед сушінням м'ясо маринують. Маринад: соєвий соус – півсклянки, подріблений часник-1голівка, цукор – 2 ст.л, кетчуп – 2 ст.л, сіль – 1 ст.л, цибулевий порошок – 1 ч.л, мелений перець – 1 ч.л. Маринують декілька годин, потім подрібнюють, розкладають на піддоні тонким шаром і сушать. Початкова температура 65°.

СУШІННЯ РИБИ

Сировина – риба потрошена. Перед сушінням рибу можна 20 хв пропекти в духовці при температурі 200°. Маленьку рибу беруть цілком, а велику нарізають полосками 10 мм, кладуть на піддоні в один шар і сушать. Початкова температура 65°.

ДОДАТОК 1. ТЕМПЕРАТУРА СУШІННЯ

Продукти	Температура
Трави, зелень	35°
Хліб	41°
Рослини, квіти, корені	46°
Фрукти, овочі	58°
М'ясо, риба	68°

ДОДАТОК 2. СУШІННЯ РІЗНИХ ПРОДУКТІВ

Продукти	Підготовка	Час (г)	Консистенція сухо-го стану
Яблуко	Дольки товщиною 5-6 мм по 600г на піддон	6-8	М`яка
Груша	Цілком, половинки, четвертинки, ломтики товщиною 8 мм. Класти зрізом вгору	10-30	М`яка
Слива	Цілком, половинки. Класти зрізом вгору	10-18	М`яка
Абрикос	Половинки. Класти зрізом вниз	10-18	М`яка

Продукти	Підготовка	Час (г)	Консистенція сухо-го стану
Апельсини, лимони	Скибочки товщиною 7 мм	2-12	Еластична
Персик	Половинки, четвртинки	6-16	М`яка
Диня	Скибочки очищені товщиною 10-12 мм	8-20	М`яка
Ананас	Кільця товщиною 8 мм	12-13	М`яка
Банани	Ломтики	9-13	М`яка
Вишня	Цілком	10-18	Кожиста
Виноград	Цілком	15-18	М`яка
Шипшина	Цілком	6-10	Тверда
Малина, інші ягоди	Цілком	9-15	Суха
Морква	Ломтики товщиною 3 мм	6-8	Тверда
Білі корені	Ломтики товщиною 3 мм	6-10	М`яка
Буряк	Ломтики товщиною 3 мм	15	Тверда
Зелений горошок	Цілком луцений	25	Зморщена
Перець болгарський	Полоски шириною 8 мм	20	М`яка
Цибуля (порей)	Шматочки 6-8 см	20	Крихка
Капуста	Кусочки, полоски	6-14	Еластична
Трави, зелень	Цілком або нарізані	1,5-3	Крихка
Гриби	Маленькі цілком, великі полосками 10 мм	4-10	Еластична
Кукурудза	Зерна	6-12	Зморщена
Картопля	Скибочки чищені товщиною 10 мм	6-12	Тверда
Хліб	Скибочки товщиною 10 мм	1-2	Тверда
М`ясо	Полоски товщиною 10 мм	4-10	Тверда
Риба	Мілка цілком, велика полосками 10мм	2-8	Тверда

РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШКИ

В якості інгредієнтів використовуються сушені фрукти, овочі, зелень, гриби, риба, які попередньо заготовані за допомогою сушки для продуктів.

Бананово-ромовий десерт

Сушені банани – 2 склянки або 500 г

ром – півсклянки

вода – півсклянки

цукор – 2 ч. ложки

вершки – 2 ст. ложки

Сушені банани залити водою та ромом, додати цукор, поставити в нагріту не вище 100°C духовку та тримати, поки банани не всмокчуть солодку масу. Подавати зі взбитими вершками.

Сухофрукти в бренді

Сухофрукти (апельсини, яблука, груші, персики, фіги, ківі, абрикоси тощо) – 2склянки

цукор – 1 склянка
 бренді (або ром) – 1 склянка
 фільтрована вода – 1 склянка
 збиті вершки або морозиво за смаком
 охолоджена свинина або курятина за смаком

Сухофрукти покласти шарами в склянну ємність (напр., трілітрову банку). Воду кип'ятити з цукром, перемішуючи, до отримання однорідної суміші. В охолоджену соловку воду додати бренді або ром. Цим сиропом залити фрукти, але не до самого верху ємності. Чверть посуду треба залишити пустою, оскільки сухофрукти, вбираючи рідину, збільшуються в обсязі.

Цю суміш поставити в сухе прохолодне місце (напр., погріб) на декілька місяців щоб настоялось.

Десерт. Подавати зі збитими вершками або морозивом.

Гарнір. Подавати ромові фрукти до охолодженої свинини або курятини.

Сушена риба під сметаним соусом

Сушена риба – 1 склянка або 250 г
 чорний мелотий перець – чверть ст. ложки
 майонез – чверть склянки
 часник - 1 зубчик
 сметана – 1 склянка
 петрушка – половина ст. ложки
 сік лимону – 2 ст. ложки.

Змішати майонез, сметану, лимонний сік, часник, петрушку та перець. Додати подрібнену сушену рибу (шматочки 5–15 мм, попередньо риба сушиться в сушці).

Подавати з крекером, чіпсами, сушеними помідорами або шматочками огірка.

Кукурудзяні оладки

Кукурудза сушена – 2 склянки
 яйця – 2 шт
 дріжджі – 2 ст. ложки
 молоко – 2 склянки
 борошно – 1 склянка
 чорний перець, сіль – за смаком

Змішати молоко з розмолотою сушеною кукурудзою до отримання однорідної маси. Додати яйця, сіль, борошно, перець, дріжджі, перемішати. Набирати суміш ложкою та смажити як звичайні оладки.

Глазуровані цитрусові та ківі

Фрукти (свіжі) – 1 кг
 вода – 2 склянки
 цукор – 1 склянка

Свіжі фрукти почистити від шкірки та нарізати маленькими шматочками біля 5 мм. Цукор насипати в воду, кип'ятити та розмішати. Сироп охолодити. Покласти в сироп шматочки фруктів за настояти 8-10 годин. Злити сироп. Покласти в лоток сітку для цієї моделі сушки. Розкласти солодкі шматочки фруктів по сітці. Сушити протягом 12–14 годин при середній температурі. Подавати як десерт до чаю.

Овочева приправа

Сушені овочі (помідори, болгарський перець, баклажани) – 1 склянка

суха зелена цибуля – 25 г
сухі гриби – 2 ст. ложки
сушена зелень, часник, сіль, перець – за смаком

Змішати інгредієнти, перемолоти, покласти в скляну ємність, щільно закрити та зберігати в сухому місці. Додавати при готуванні овочевого рагу, тушеного м'яса, супів, інших страв.

Запиканка з сушених овочів

М'ясний фарш – 300 г
сушені помідори – 100 г
сушені баклажани – 100 г
сир – 50 г
олія – 2 ст. ложки
болгарський перець – 1 ст. ложка
зелень, майонез, цибуля, часник, сіль – за смаком

Сушені овочі відновити у воді (кожен вид окремо). Віджати баклажани, злегка обсмажити на олії. Обсмажити фарш з цибулею. Мілко порізати болгарський перець, зелень, часник та змішати з майонезом як на соус. Класти шарами на змазаний маслом піддон: баклажани, помідори, обжарений фарш, знову помідори та баклажани. Кожен шар солимо та змащуємо соусом. Зверху добре змастити соусом та посипати тертим сиrom. Запикати в духовці до отримання підсмаженої скоринки. Подавати теплим.

Цитрусова цедра в глазурі

Цукор – 1 склянка
вода – 1 склянка
цитрусова цедра – 2 склянки або 500 г

Цедру залити водою, довести до кипіння на маленькому вогні. Перемішувати, щоб не пригоріло. Вилувити шумовкою цедру або злити з неї воду, додати цукор та перемішувати до повного розчину цукру. Вимочити цедру в солодкому сиропі, викласти на сітку для цієї моделі сушки. Сушити при середній температурі протягом 14–16 годин. Таким же чином можна глазурувати фігі, розрізані на дві половини.

Солодкий хліб с хурмою

Хурма сушена – 250 г
борошно – 200 г
яйця – 4 шт
цукор – 1 склянка
олія – 1 склянка
молоті горіхи – півсклянки
сода – 2 ч. ложки
гаряча вода – півсклянки
сіль – 1 ч. ложка
говздика, кориця, мускатні горіхи – по смаком

Відновити хурму в півсклянці теплої води. До хурми додати олію, цукор, яйця, сіль, соду та ще півсклянки води. Перемішати. Всипати борошно та горіхи. Тісто розлити в формочки для кексів та випікати в духовці при температурі 175–180°C протягом 1 години. Готовність перевіряти сірником або паличкою. Готовий хліб виймати з форми охолодженим.

ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ

СУШКА НЕ ПРАЦЮЄ.

Перевірте, чи щільно вставлена вилка в розетку. Переключіть перемикач на корпусі.

З СУШКИ ІДЕ ДИМ.

Сухі продукти потрапили на нагрівач. Вимкніть сушку і видаліть шматочки, що зайнялись.

ПРОДУКТИ СУШАТЬСЯ НЕРІВНОМІРНО.

При сушінні час від часу міняйте піддони місцями.

ПІДДОНИ ОПЛАВИЛИСЬ.

Перевірте чи не заблоковані отвори піддонів якимись матеріалами чи предметами.

Не настилайте в піддони папір, газети, марлю, плівку.

Сторонні матеріали можуть перешкоджати циркуляції гарячого повітря, спричиняючи некоректну роботу датчика температури, надмірний нагрів та оплавлення піддонів.

Щоб гаряче повітря циркулювало вільно, кладіть продукти прямо в піддони нещільно, з проміжками.

Час від часу міняйте піддони місцями.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Параметри/Модель	VFD-520	VFD-361
Потужність, Вт	520	360
Піддони	5 шт, висота 5 см	5 шт, висота 1.5/2.5см, регульовані, темно-сірі
Терморегулятор, град	35-70	35-70
Термостат	+	+
Автовідключення при перегріві	+	+
Продукти	овочі, фрукти, гриби, ягоди, зелень, трави, м'ясо, риба, хліб	овочі, фрукти, гриби, ягоди, зелень, трави, м'ясо, риба, хліб
Напруга	220-240 В, 50 Гц	220-240 В, 50 Гц
Розміри, см	38.5 x 38.5 x 37.6	32x32x24
Вага в упаковці, кг	4,9	2,75
Обсяг, л	25	8,3 (макс) / 5,6 (мін)



Зміст

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ	2	Зелений горошок	6
КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3	Кукурудза	6
ОПИС	3	Перець болгарський	6
Модель VFD-520	3	Цибуля	7
Модель VFD-361	3	СУШІННЯ ЗЕЛЕНІ І ТРАВ	7
ЕКСПЛУАТАЦІЯ	4	СУШІННЯ ГРИБІВ	7
РЕКОМЕНДАЦІЇ ПО СУШІННЮ	4	СУШІННЯ М`ЯСА	7
СУШІННЯ ФРУКТІВ І ЯГІД	5	СУШІННЯ РИБИ	7
Яблуко	5	Додаток 1. Температура сушіння	7
Груша	5	Додаток 2. Сушіння різних продуктів	7
Слива	5	РЕЦЕПТИ З ВИКОРИСТАННЯМ СУШКИ	8
Абрикос	5	Бананово-ромовий десерт	8
Вишня	5	Сухофрукти в брендї	8
Виноград	5	Сушена риба під сметанним соусом	9
Шипшина	6	Кукурудзяні оладки	9
Малина, черника, смородина та інші ягоди	6	Глазуровані цитрусові та ківі	9
СУШІННЯ ОВОЧІВ	6	Овочева приправа	9
Морква	6	Запіканка з сушених овочів	10
Білі корені (петрушка, пастернак, сельдерей)	6	Цитrusова цедра в глазурі	10
Буряк	6	Солодкий хліб с хурмою	10
Капуста (кольорова, броколі)	6	ВИРІШЕННЯ МОЖЛИВИХ ПРОБЛЕМ	11
		СПЕЦИФІКАЦІЯ	11