

## СОДЕРЖАНИЕ

Общие указания .....	4
Комплект поставки .....	4
Устройство прибора .....	5
Меры предосторожности .....	6
Подготовка к работе .....	8
Порядок работы .....	8
Чистка и уход .....	11
Возможные неисправности и методы их устранения .....	11
Правила и условия реализации, хранения и утилизации .....	11
Гарантия .....	12
Технические данные .....	13
Книга рецептов .....	16

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Прочтите данное руководство внимательно и сохраните до утилизации прибора.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

## 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. Сушилка для овощей и фруктов «Мастерица СШ-0205», предназначена для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов, трав, лекарственных трав в домашних условиях, при оптимальной температуре, при которой сохраняется максимум витамина С и других полезных веществ – от 35 до 70 градусов.

1.3. Сушилка обладает следующими преимуществами: большой объем сушильной камеры – 30 литров; 8 поддонов, изготовленных 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.



## 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

2.1. Сушилка .....	1 шт
2.2. Руководство по эксплуатации.....	1 шт
2.3. Упаковочный пакет .....	1 шт
2.4. Упаковочная коробка.....	1 шт

### 3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка
2. Съёмные поддоны
3. Корпус
4. Регулятор температуры



#### **ВНИМАНИЕ!**

#### **ПАМЯТКА ПО СБОРКЕ ПРИБОРА:**

- Достаньте прибор из коробки.
- Удалить упаковку и всю печатную продукцию из пространства между поддонами.
- Прибор готов к работе.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Не накрывать при эксплуатации!  
Использовать не менее трех поддонов при работе!**

#### 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.
- 4.9. Запрещается самостоятельно разбирать прибор и производить ремонт. Доверьте ремонт специалистам ремонтных предприятий
- 4.10. Не ставьте на основание с вентилятором поддон с продуктами, с которых стекает вода или сок.
- 4.11. Поддоны должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в поддоны слишком много продуктов, расстояние между продуктами, выложенными в корзину, должно составлять не менее 1 см.
- 4.12. Важно! Во избежание возгорания при сушке трав или мелких кореньев 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.
- 4.12. Запрещается применять для мытья прибора химические средства.
- 4.13. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.
- 4.14. 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.
- 4.15. Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
- 4.16. Не допускайте ударов и падений съёмных корзин, т. к. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
- 4.17. Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.

- 4.18. Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
- 4.19. Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковер, полотенце, салфетка).  
Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- 4.20. Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- 4.21. Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.
- 4.22. 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.
- 4.23. Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- 4.24. Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- 4.25. Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.
- 4.26. Внимание! Не используйте прибором вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- 4.27. 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.
- 4.28. 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.
- 4.29. 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.
- 4.30. Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- 4.31. 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.

4.32. Прибор не предназначен для использования лицам (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Недопущения детям игры с прибором.

### **ОСТОРОЖНО!**

**НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ДЕТЬМИ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ И ТОЛЬКО СТАРШЕ 10 ЛЕТ. ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УСМТВЕННЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ.**

## **5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

### **ВНИМАНИЕ!**

Прибор предназначен только для бытового использования.

5.1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его части в наличии (см. рис 1.) и они 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.

## **5. ПОРЯДОК РАБОТЫ**

6.1. Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.

6.2. Разложите заранее подготовленные продукты в поддоны.

6.3. 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.

6.4. Для регулировки расстояния между поддонами, каждый поддон имеет выступы по периметру. Чтобы увеличить загрузочное пространство поддона, установите съемные уровни, как показано на рисунке ниже:



6.5. Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы.

6.6. Подключите прибор к сети.

6.7. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке до щелчка.

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

6.9. После завершения работы, выключите прибор, повернув регулятор температуры против часовой стрелки до упора.

6.10. Подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты из поддонов и упакуйте.

6.11. 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.

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

Таблица-1

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	11-23
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	5-30
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	6-32
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	6-32
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм	6-28
Клюква	Сушить целиком	5-24
Персики	Удалить косточку , нарезать ломтями или дольками толщиной 8 – 10 мм	8-30
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	3-12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10мм	5-16
Морковь	Натереть на терке или варить до мягкости, нарезать кружочками	6-12
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	3-12
Грибы	Тонко нарезать. Мелкие грибы можно сушить целиком	5-12



## **7. ЧИСТКА И УХОД**

- 7.1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- 7.2. Вымойте крышку и съемные корзины 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. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.
- 7.6. Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.
- 7.7. Съемные части прибора мыть в посудомоечной машине запрещено.
- 7.8. 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%.
- 9.4. 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.

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

9.6. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

9.7. 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 инструкции 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 инструкцией 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, инструкция 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](mailto: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**

Электрическая сушилка для овощей и фруктов торговой марки «Мастерица» модель СШ-0205 для бытового применения.

Номинальное напряжение: 220 В

Номинальная частота сети питания: 50 Гц

Мощность: 500 Вт

Суммарный объем сушильной камеры: 30 л

Рабочая температура сушки: от 35° до 70° градусов

Номинальная загрузка одного поддона: 1 кг

Высота одного поддона: 40 мм

Количество поддонов 8 шт

Габаритные размеры прибора:

Ширина: 345 мм

Глубина: 325 мм

Высота: 360 мм

Длина электрического шнура: не менее 1200 мм

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°C до 35°C, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

Произведено по заказу ООО «ПРОМО».

Производитель: ООО «Лаборатория идей»

Адрес производителя: РФ, 195196, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7,  
литера О, помещение 1Н.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2010 «О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ», ТР ТС 020/2011 «ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ»





КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)  
Изыятый « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_

линия отреза

### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №1

на гарантийный ремонт  
(техническое обслуживание)  
Сушилка для овощей и фруктов

« \_\_\_\_\_ »

Продан магазином \_\_\_\_\_  
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г..

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
(личная подпись продавца)

Выполнены работы

Исполнитель \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

М. П. \_\_\_\_\_  
(должность и подпись руководителя предприятия,  
выполнившего ремонт)

### ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №2

на гарантийный ремонт  
(техническое обслуживание)  
Сушилка для овощей и фруктов

« \_\_\_\_\_ »

Продан магазином \_\_\_\_\_  
(наименование, номер магазина и его адрес)

Дата продажи « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г..

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
(личная подпись продавца)

Выполнены работы

Исполнитель \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

Владелец \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (должность и подпись руководителя предприятия,  
выполнившего ремонт)

КОРЕШОК ТАЛОНА

на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)  
Изыятый « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. Исполнитель \_\_\_\_\_

линия отреза



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

## **КНИГА РЕЦЕПТОВ**

### **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 пластиы 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: Владимирская, Шубинка, Любская, Подбельская, Самаркандская, Анадольская с темноокрашенной мякотью. Расход: 4,5 кг свежей вишни = 1 кг сушеной.

Для ускорения сушки погрузите плоды в кипящий 1% - ный раствор пищевой соды или кипяток. 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**

Для сушки лучше подходят сорта Венгерка итальянская.

Сушат полностью созревшие плоды, желательно темно-фиолетовой окраски.

Расход: 4,3 кг свежих слив = 1 кг чернослива.

При сортировке удалите плоды с повреждениями.

Крупные сливы нарежьте на половинки и удалите косточки.

Небольшие плоды можно сушить целыми.

Для ускорения сушки воспользуйтесь бланшировкой: погрузите сливы на 5-10 секунд в кипящий раствор 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 сильно травмироваться.

Температура - 60°C. Время - 10-14 часов.

Содержит калий, натрий, кальций, магний, фосфор, железо, медь, хром, марганец, цинк, йод, фтор, кобальт, витамины А, В1, В2, РР, С. Полезен как средство от стресса, помогает высвобождению свободных радикалов из организма, укрепляет сосуды.

## **Виноград сушеный**

Сорта выбирайте сахаристые.

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

После сортировки и удаления некачественных ягод, разделите гроздь на более мелкие кисти для удобной предварительной обработки.

Бланшировка: после мытья отдельные кисти погрузите в кипящий раствор соды (0,5%) на 2-3 секунды - немедленно опустите в холодную воду. Пусть вода стечет.

Немного подсушенные ягоды отделите от кистей и разложите равномерно на поддон.

Если вы используете сорта с мелкими ягодами, например, кишмиш, учитывайте, что после сушки ягоды уменьшаются и могут упасть сквозь отверстия решета. Поэтому рекомендуем использовать дополнительный сетчатый поддон.

После сушки выдержите продукт на воздухе до полного охлаждения. Температура - 60°C. Время - 8-26 часов.

Содержит бор, марганец, калий, железо и магний, витамины В1, В2 и В5. Употребление изюма благотворно влияет на функцию щитовидной железы.

Отличается высокой калорийностью: 100 г содержит до 320 ккал.

## **Морковь сушеная**

Для сушки рекомендуют брать сорта моркови с ярко-оранжевой краской и небольшой сердцевинкой.

Расход: 9,5 кг свежей моркови = 1 кг сушеной. Очистите и промойте морковь.

Нарежьте кружочками или соломкой толщиной 3-4 мм. Предварительная обработка для сохранения вкусовых и питательных свойств: бланширование в кипящей воде 15-20 минут до размягчения. После остудите в холодной воде.

Температура - 60°C.

Время - 8-10 часов.

Содержит каротин - источник витамина А, полезного для улучшения состояния кожи и волос.

### **Кабачок сушеный**

Зрелые плоды вымойте и нарежьте на 4 части по длине, затем на дольки толщиной 4-5 мм, удалив внутреннюю часть с семенами и кожицу.

Для улучшения цвета готового продукта кусочки кабачков погрузите в кипящую подсоленную воду на 1-2 минуты, затем быстро охладите водой.

Подсушенные дольки выложите на поддон в один слой.

Консистенция после сушки - хрупкая.

Температура - 60°C.

Время - 7-9 часов.

Содержат: витамины А, В1, В2, С, РР, а также микро- и макроэлементы: калий, кальций, магний, цинк, медь и марганец, железо, серу, молибден, титан, алюминий, фосфор и натрий, а также пищевые волокна и клетчатку. Рекомендуются при отеках, так как в них содержится много калия, способствующего выведению жидкости.

### **Свекла сушеная**

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

Температура - 60°C. Время - 8-10 часов.

Сушеная свекла богата витаминами В1, В2, В6, С, каратиноидами, аминокислотами, солями железа, марганца, калия, кальция, кобальта, магния и йода. Рекомендована лицам, страдающим сердечнососудистыми нарушениями. Ее употребляют для выведения из организма шлаков и токсинов. Возбуждает аппетит, ускоряет обмен веществ и поднимает настроение.

### **Груша сушеная**

Используйте летние и раннеосенние сорта, но не зимние. Созревшие, но не перезревшие. Плоды с грубой мякотью дают сушеный продукт низкого качества.

Удалите у мытых плодов поврежденные места и семена. Нарежьте на кусочки толщиной 4-5 мм.

Для защиты от потемнения бланшируйте кусочки 5 -7 секунд в кипящей воде. Сразу остудите в холодной воде. Дайте воде стечь. Разложите кусочки равномерно на поддон.

Готовые сушеные кусочки должны быть мягкими и эластичными.

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

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

## **Все виды грибов**

Для сушки можно использовать все виды грибов. Самый лучший по качеству сушки - это белый гриб. Он сохраняет свой цвет, вкусовые и питательные качества лучше всех.

Очистите грибы от постороннего мусора и тщательно промойте. Нарежьте шляпки на дольки, а ножки на кружочки толщиной 4-5 мм. Мелкие грибы как опята можно сушить целиком, не разрезая, разложите в один слой отдельно для равномерности сушки.

Сушка происходит в несколько этапов:

1. Температура - 40°C. Время - 4-5 часов.

2. Далее на 5-6 часов оставить в выключенной сушилке или на 4 часа в режиме холодного обдува.

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 содержится витамин 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. 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.