



TECH
MOS
.RU



электросушилка
“Сухолей М”

Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие указания.....	2
2. Технические характеристики.....	2
3. Комплектность.....	2
4. Требования безопасности.....	3
5. Устройство изделия.....	3
6. Подготовка к работе.....	5
7. Порядок работы.....	5
8. Техническое обслуживание и ремонт.....	5
9. Правила хранения.....	6
10.Гарантии изготовителя.....	6
Приложение А Талон №1 на гарантийный ремонт.....	7
(на техническое обслуживание)	
Приложение Б Талон №2 на гарантийный ремонт.....	9
(на техническое обслуживание)	
11.Свидетельство о приемке и продаже.....	11
12.Возможные неисправности и методы их устранения.....	11
Приложение В. Рекомендации по хранению и сушке продуктов.....	12
13.Подготовка сушилки к работе. Советы хозяйке.....	13
14.Уход за сушилкой.....	14
15.Сушка фруктов.....	14
16.Сушка овощей.....	16
17.Сушка трав и специй.....	17
18.Полезная информация.....	19
19.Таблица В1.....	22

EAC

1. Общие указания

- 1.1. Электросушилка модели «СУХОВЕЙ М» (далее - сушилка) предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов и трав.
- 1.2. Сделано в России. Изготовитель ООО ТПП «Элека», 305022, г.Курск ул.2-я Рабочая 23, офис 94. Тел.: 8(4712) 44-60-61.
- 1.3. Продукция сертифицирована. Сертификат соответствия № ТС RU C-RU.AЮ05.B.00140 сроком до 26.03.2020г. выдан органом по сертификации продукции и услуг ООО «Курский Центр Сертификации».

2. Технические характеристики

- 2.1. Питание сушилки осуществляется от сети переменного тока напряжением 220(+22;-33)В и частотой (50 ± 1) Гц.
- 2.2. Потребляемая мощность сушилки 450 Вт.
- 2.3. Температура воздуха на каждом основании (далее - подносе) сушилки $(60 \pm 15; -3)^{\circ}\text{C}$.
- 2.4. Номинальная загрузка на одном подносе - см. таблицу В. 1.
- 2.5. Эффективность сушки (отношение массы продукта после сушки к первоначальной массе, в процентах) должна быть не более 30% от массы исходного продукта в зависимости от его вида при температуре от 30 до 70°C и времени сушки от 2 до 30 ч.
- 2.6. Режим работы - продолжительный.
- 2.7. Сушилка включается и выключается путем соединения и рассоединения вилки шнура и розетки и с помощью переключателя, расположенного на передней панели сушилки.
- 2.8. Габаритные размеры без упаковки, мм:
диаметр-340; высота - Суховей М 5 (5подносов)-280, Суховей М 8 (8 подносов)-365.
- 2.9. Масса сушилки нетто, кг: Суховей М 5 (5подносов)-3,5, Суховей М 8 (8 подносов)-5,2.
- 2.10. В случае отключения термореле среднее время восстановления работоспособного состояния должно быть не более 30 мин.
- 2.11. Установленный срок службы 10 лет.
- 2.12. По окончании срока службы изделие подлежит утилизации в соответствии с законодательством РФ

3. Комплектность

- 3.1. В комплект поставки входит:
 - а) Электросушилка модели «СУХОВЕЙ М» - 1 шт.
 - б) Руководство по эксплуатации - 1 шт.
 - в) Комплект упаковки - 1 шт.

4. Требования безопасности

4.1. СУШИЛКА ОТНОСИТСЯ К ПРИБОРАМ, РАБОТАЮЩИМ ПОД НАДЗОРОМ.

4.2. 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 прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

ВНИМАНИЕ! В СЛУЧАЕ ВНЕЗАПНОЙ ОСТАНОВКИ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ С КРЫЛЬЧАТКОЙ (ДАЛЕЕ - ВЕНТИЛЯТОР) НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧИТЬ СУШИЛКУ ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ СУШИЛКУ С НЕРАБОТАЮЩИМ ВЕНТИЛЯТОРОМ.

ВНИМАНИЕ! СУШИЛКА ЯВЛЯЕТСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ПРИБОРОМ, ПОЭТОМУ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ ПРИ ПОПАДАНИИ ВЛАГИ НА НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ.

4.3. Не перегружайте подносы продуктами, это может отразиться на качестве сушки. Кусочки продуктов должны быть уложены в один слой, чтобы оставалось место для свободной циркуляции воздуха.

4.4. При перегреве внутреннего объема сушилки срабатывает термореле, отключая нагревательный элемент, вентилятор при этом должен работать. Последующее включение нагревательного элемента происходит автоматически, по мере остывания.

4.5. Не включайте сушилку в электросеть при наличии механических повреждений на основании, наружной изоляции электрошнура и вилки.

4.6. Запрещается эксплуатировать сушилку с неисправным шнуром питания.

4.7. Запрещается применять для мытья сушилки химические средства.

4.8. Загружайте продукты на поддоны после полного стекания воды.

4.9. Во избежание возникновения опасности из-за непреднамеренного возврата термовыключателя данный прибор не должен подключаться к источнику питания через внешнее отключающее устройство, такое как таймер, или подключаться к электрической цепи, которая регулярно включается и выключается энергосберегающей организацией.

5. Устройство изделия

5.1. Устройство сушилки представлено на рисунке 1. Сушилка состоит из основания с приводом 1, где размещен вентилятор, электронагреватель, термopредохранитель и термореле; пяти или восьми пластмассовых подносов 2 и крышки пластмассовой 3. Для подключения сушилки к электросети служит шнур 4.

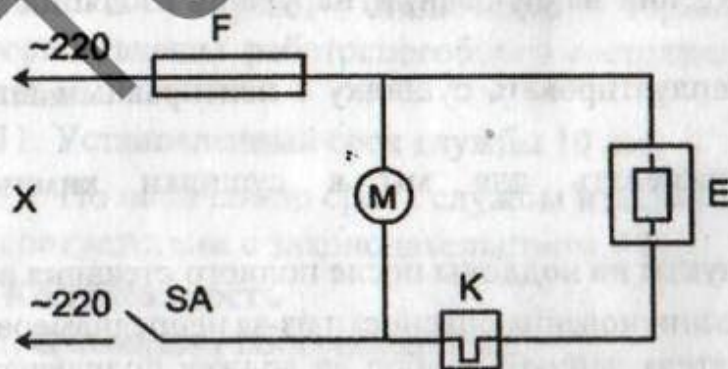
Воздух проходит через нагреватель и по специальным каналам, равномерно распределяясь, попадает на все подносы, что обеспечивает одновременную и быструю сушку продуктов, и выходит наружу через отверстие в крышке. Термореле служит для защиты сушилки от перегрева. Термopредохранитель служит для защиты сушилки от возгорания. При возникновении аварии (это остановка вентилятора), после срабатывания термopредохранителя сушилка становится неработоспособной и требует ремонта на предприятии-изготовителе.



1 - основание с приводом, 2 - поднос, 3 - крышка, 4 - шнур

Рисунок 1

5.2. Блок-схема подключения приведена на рисунке 2.



Е – электронагреватель, К – термореле, F – термopредохранитель,
SA – переключатель, М – электродвигатель, X – шнур

Рисунок 2

6. Подготовка к работе

6.1. Установить сушилку на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно сушилки.

6.2. Подготовить продукты к сушке (в соответствии с рекомендациями, приведенными в приложении В). Снять крышку и подносы с сушилки. Равномерно, в один слой, разложить продукты на подносах.

6.3. Установить на сушилку подносы с продуктами и накрыть крышкой.

6.4. Ориентировочное время сушки различных продуктов указано в таблице В. 1.

7. Порядок работы

7.1. Подключить сушилку к сети, переключатель перевести из положения «О» в положение «I», при этом должен включиться вентилятор.

8. Техническое обслуживание и ремонт

ВНИМАНИЕ! ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ СУШИЛКИ ПРОВОДИТЬ НА ПРЕДПРИЯТИИ-ИЗГОТОВИТЕЛЕ.

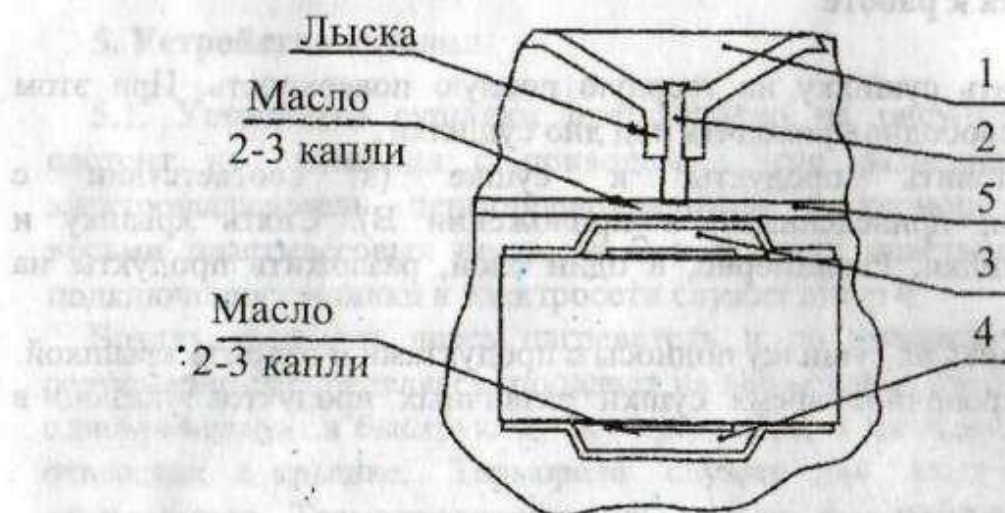
8.1. Сушилка не требует специального технического обслуживания и ухода при условии предохранения ее от повреждений (правильной эксплуатации).

8.2. Не допускайте соприкосновения поверхностей пластмассовых деталей с активными растворителями, а также предметами, нагретыми свыше 80°C.

8.3. Мойте загрязненные поверхности теплой водой с помощью мягкой ткани.

8.4. Смазку подшипников электродвигателя проводить любым машинным маслом. Для этого необходимо по 2-3 капли масла нанести на вал электродвигателя у подшипника или отверстия в крышках двигателя и дать стечь маслу в зазор между подшипником и валом.

8.5. Для смазки верхнего подшипника необходимо снять крыльчатку, потянув ее вверх до съема. Сборку произвести в обратном порядке, установив крыльчатку, совмещая лыски на валу и крыльчатке согласно рисунку 3.



1 - крыльчатка, 2 - вал, 3 - верхний подшипник, 4 - нижний подшипник,

5 - основание сушилки.

Рисунок 3

9. Правила хранения

9.1. После сушки продуктов подносы должны быть тщательно вымыты.

9.2. Основание сушилки нельзя погружать в воду, достаточно протереть его влажной тканью. Перед протиранием необходимо вынуть шнур из розетки.

9.3. Просушенную сушилку уложить в упаковочной ящик.

9.4. Хранение сушилки должно осуществляться в отапливаемом помещении в местах, достаточно удаленных от отопительных систем и от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от $+5$ до $+40^{\circ}\text{C}$.

10. Гарантии изготовителя

10.1. Предприятие-изготовитель гарантирует соответствие сушилки требованиям технических условий при соблюдении условий эксплуатации и хранения, указанных в настоящем руководстве по эксплуатации.

10.2. Гарантийный срок эксплуатации сушилки два года со дня продажи ее через розничную торговую сеть.

Приложение А
(обязательное)

ООО ТПП «Элека» 305022, г. Курск, ул. 2-я Рабочая, д. 23, оф. 94

ТАЛОН №1
на гарантийный ремонт (на техническое обслуживание)

электросушилка модели «СУХОВЕЙ М» заводской № _____

Продана магазином _____

Наименование и номер магазина

и его адрес

Дата продажи _____

Штамп магазина _____

личная роспись продавца

Выполнение работы

Исполнитель

Владелец

фамилия, имя, отчество

подпись

наименование предприятия, выполнившего ремонт,

и его адрес

М.П.

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт

КОРЕШОК ТАЛОНА №1
на гарантийный ремонт (техническое обслуживание)
Изыятый " " г. Исполнитель

11. Свидетельство о приемке и продаже

Электросушилка модели «СУХОВЕЙ М» заводской № _____
соответствует требованиям технических условий

Дата выпуска _____

Штамп ОТК



Продана _____
наименование предприятия торговли

Дата продажи _____

12. Возможные неисправности и методы их устранения

12.1. Перечень возможных неисправностей и методы их устранения
приведены в Таблице 1.

Таблица 1.

Возможная неисправность	Вероятная причина	Методы устранения
При включении переключателя вентилятор не работает	Неисправна розетка	Проверить наличие напряжения в розетке
	Заклинил вал двигателя	Заменить двигатель и термопредохранитель
	Неисправен переключатель	Заменить переключатель

12.2 При повреждении шнура питания его замену, во избежание
опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или
аналогичный квалифицированный персонал.

**ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ
ОТКЛЮЧЕННОЙ ОТ СЕТИ СУШИЛКЕ.**

**РЕМОНТ И ЗАМЕНУ УСТРОЙСТВ И ЧАСТЕЙ ПРОИЗВОДИТ
ИЗГОТОВИТЕЛЬ, СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ИЛИ АНАЛОГИЧНЫЙ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ.**

Приложение В (справочное)

Рекомендации по хранению и сушке продуктов

В.1. Сушка продуктов

Рекомендуемые значения времени сушки фруктов ягод указаны в таблице В.1.

Время сушки является приблизительным и может в значительной степени измениться в зависимости от размера, консистенции, веса и степени насыщенности влагой загружаемых продуктов.

В.2. Хранение сухих продуктов

Для успешного хранения продукты должны быть сухими и охлажденными до комнатной температуры. Для предотвращения увеличения влажности используют стеклянные банки и полиэтиленовые пакеты. Хранить продукты следует в темном месте, в сухом прохладном помещении.

Подготовка сушилки к работе

Советы хозяйке.

Снять все подносы с крышкой.

Подключить сушилку к сети, убедиться, что вентилятор вращается и дать прогреться несколько минут.

При сушке мелких продуктов нужно использовать дополнительную сетчатую прокладку, вырезанную по форме дна подноса.

При сушке мяса и рыбы необходимо использовать пищевую фольгу, которая укладывается на дно сетчатого подноса и предохраняет электродвигатель от попадания на него сока и жира.

Всегда наполняйте подносы в стороне от сушилки, чтобы капли воды или сока не попали внутрь прибора.

Не применяйте острые предметы, способные повредить сушилку.

Не используйте сушилку вне помещений.

При загрязнении сушилки необходимо отключить её от сети и протереть влажной тряпкой, исключая попадание воды внутрь прибора.

Хранить сушилку нужно в затемнённом проветриваемом месте.

Сушёные продукты нужно хранить в герметичной таре в прохладном тёмном и сухом месте.

Чем чаще вы пользуетесь сушилкой, тем профессиональнее вы становитесь.

Постепенно вы увидите, что на процесс сушки влияет множество факторов, таких как влажность, подготовка и качество продуктов.

Нарезанные продукты не оставляйте долго вне сушилки, так как это влияет на качество высушенного продукта и сохраняет витамины.

При проверке на влажность охлажденный после сушки кусочек продукта разорвите пополам и сдавите, если влага не выступила, то продукт готов. После сушки фрукты становятся мягкими и шелковистыми, овощи твёрдыми и хрустящими, а вяленая рыба и мясо твердоватыми и гибкими.

При снижении температуры на каждые 10 градусов срок хранения увеличивается в четыре раза.

При восстановлении продуктов, чтобы избежать потерь их энергетической ценности, не добавляйте слишком много воды. Если вся вода впиталась, но продукт выглядит сухим, необходимо добавить еще воды. Не рекомендуется отмачивать продукты в кипятке.

Фрукты можно употреблять как в сушёном виде, так и в восстановленном, например, при приготовлении пирогов. Для этого один стакан сухофруктов заливают одним стаканом воды.

Для овощей общим правилом восстановления является добавление полутора стаканов воды к одному стакану сухого продукта. При варке сушеные овощи и фрукты добавляются прямо в кастрюлю.

Уход за сушилкой.

По окончании работы крышку протирать мягкой влажной тряпкой. Нельзя использовать острые предметы и абразивные материалы.

Сетчатые подносы замочить в тёплой воде с мягким моющим средством, очистить щёткой от присохших остатков продукта. Слабый водный раствор хлорки поможет отбелить сильно закопченные подносы.

Основание прибора нельзя класть в воду, нужно протереть мягкой влажной тряпкой.

Нельзя применять растворители, так как можно повредить сушилку.

Сушка фруктов.

Для высыхания разных фруктов требуется разное время, в зависимости от толщины кусочков, влажности, процентного содержания воды в продукте и др.

Сушилку нужно ставить в проветриваемом месте, чтобы выходящий из неё влажный воздух снова не засасывался внутрь.

Для получения высококачественных сухофруктов выбирайте твёрдые, зрелые фрукты с высоким содержанием сахара и витаминов, но не перезревшие плоды.

Фрукты необходимо тщательно вымыть и удалить хвостики и подгнившие места.

Для равномерного просушивания нарезают кусочки толщиной 5 мм.

По желанию яблоки, цитрусовые и другие фрукты можно сушить с кожурой.

Предварительно обрабатывать фрукты не обязательно, но такая обработка более полно позволяет сохранить витамины А и С и предохраняет фрукты от потемнения.

В качестве консервантов применяют цитрусовый и ананасовый сок, фрукты нарезают в сок, через 5 мин. вынимают, дают соку стечь и кладут в сушилку.

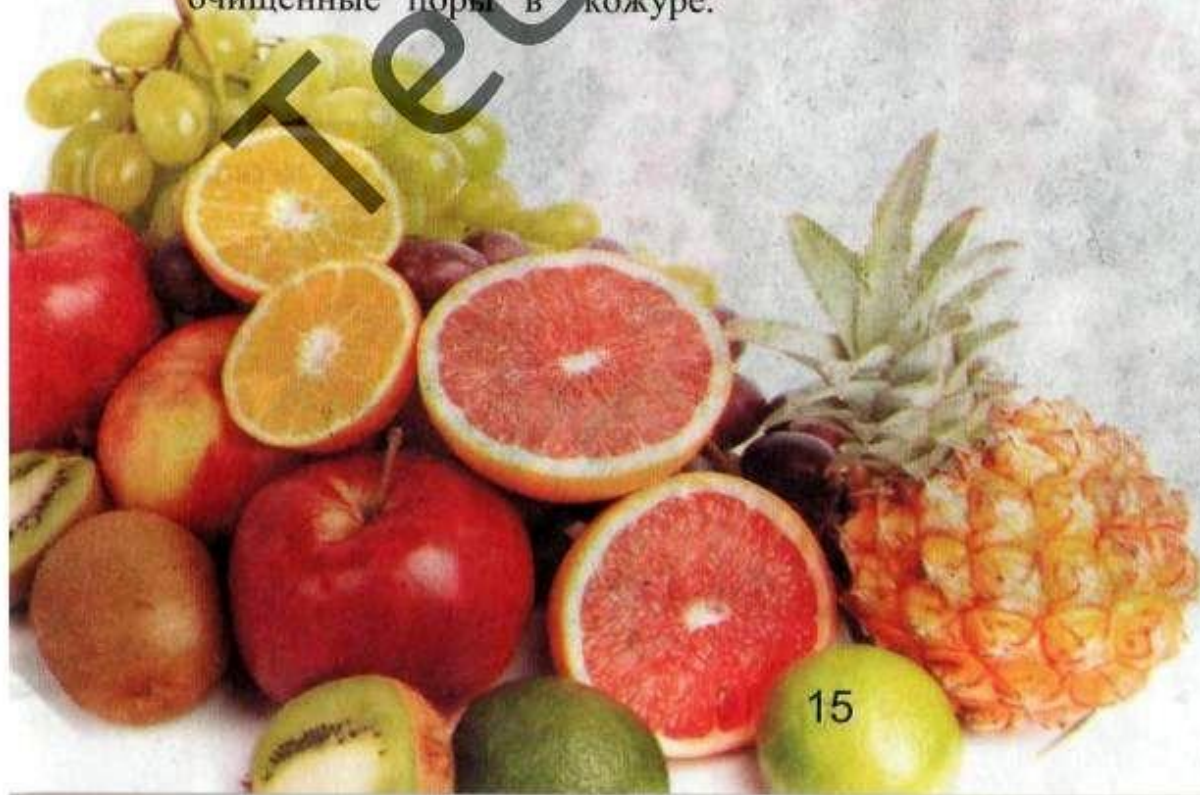
Раствор аскорбиновой или лимонной кислоты (15 мл на 2 л воды), помещают нарезанные фрукты в него на 2 мин, затем вынимают, дают соку стечь и помещают в сушилку.

Плоды с косточками, облитые раствором одной части меда и двумя частями холодной кипячёной воды будут сушиться намного дольше, но сохраняют свой яркий цвет и мягкость.

Киви можно замочить в растворе одной части сахара и двух частей воды, тогда он сохранит яркий цвет и станет слегка глазированным.

Выворачивание половинок абрикосов и слив ускоряет процесс сушки, крупные фрукты режут на четыре части или дольки толщиной 5 мм.

При сушке фруктов с естественным восковым покрытием рекомендуется предварительно поместить их на 3 мин. в кипящую воду, а затем охладить. Это позволяет воде быстрее выходить через очищенные поры в кожуре.



Сушка овощей

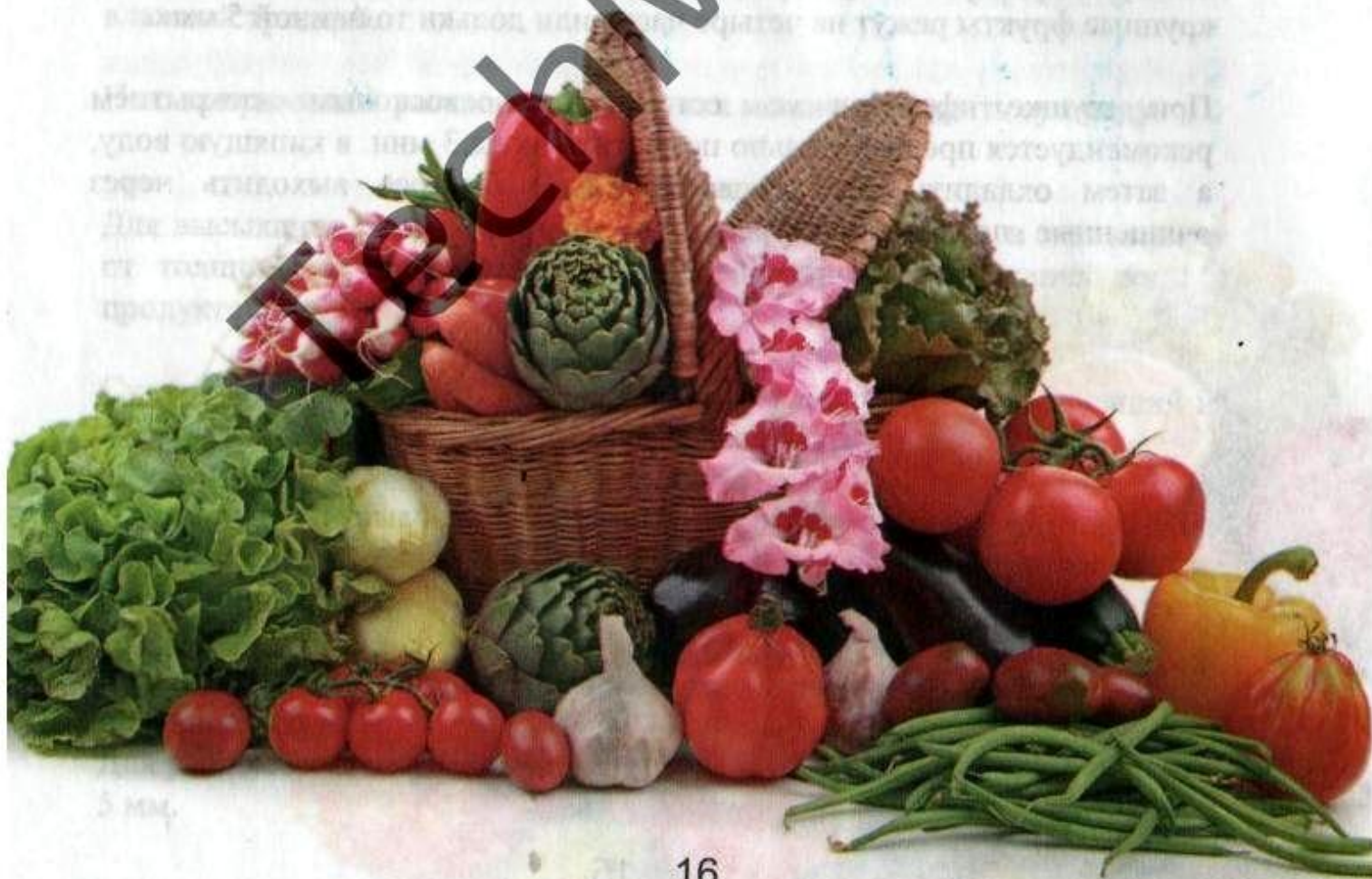
Среднее время сушки от 6 до 10 часов, но повышенная влажность увеличивает время сушки, а разным овощам требуется разное время сушки, которое зависит от толщины кусочков.

Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемом месте, чтобы выходящий влажный воздух снова не попадал в неё.

При подготовке нужно выбирать твердые, зрелые овощи, тщательно вымыть их, насухо протереть, удалить хвостики и нарезать дольками толщиной 5 мм для равномерного просушивания. Стручки бобовых и спаржу надрезают под большим углом. Бобы и горох обрабатывают паром, что позволяет сохранить их цвет, уничтожить микроорганизмы, вызывающие гниение и открыть поры для ускорения высыхания.

Для обработки паром нужно вскипятить воду в кастрюле, поместить в неё на 3-5 мин. овощи в специальной сетке.

Для приготовления приправ, супов, салатов, детского питания можно использовать такие сушёные овощи, как лук, чеснок, а также грибы, перемолов их на кофемолке.





СУШКА ТРАВ И СПЕЦИЙ

Собирать травы лучше утром, когда они обладают наибольшим ароматом. Их легко высушить, при этом травы сохраняют большую часть питательных веществ и естественный цвет. Среднее время сушки от 4 до 8 часов. Перед сушкой травы очищают от стеблей, тщательно промывают и дают воде стечь.

Чай на травах

Залить одну чайную ложку трав стаканом крутого кипятка, накрыть, дать настояться 5 мин., а затем процедить.

Лечебный отвар из цветов

Одну столовую ложку сухих цветочных корзинок заварить стаканом кипятка и настаивать 4 часа.

Ромашка

Применяют при мигрени, повышенной возбудимости, бессоннице, при катарах желудка, малярии, зубной боли, воспалении печени, судорогах.

Календула

Собирают только цветочные корзинки. Употребляют при заболевании печени, желчного пузыря, при колитах, гастритах, при гипертонической

болезни, сердечных неврозах, рахите, в качестве наружного средства при ранениях, порезах, язвах, свищах, угрях, лишаях, пролежнях, ожогах, фурункулах, при воспалительных процессах в полости рта и глотки, в гинекологии, для промывания глаз, при ячменях и конъюнктивитах, а также как антисептическое и потогонное средство.

Ромашковые ванны

50 — 200 граммов мелко измельчённых и хорошо высушенных надземных частей ромашки настаивают на ведре кипятка. Применяют при золотухе, детской экземе, подагре, суставном ревматизме.

Сушка цветов

Большинство цветов с широко раскрытым бутоном сохнут очень хорошо и быстро, например, розы, пионы и т. д. При этом они сохраняют свой естественный цвет. Бутоны пионов, подсолнуха, камелии и магнолии можно сушить на полых подносах,



ПОЛЕЗНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Обезвоженные продукты	Их состав	Полезные свойства
Дыня	Весьма ценный продукт питания благодаря множеству углеводов, витаминов, азотистых и минеральных веществ.	Применяется при атеросклерозе, простуде, заболеваниях органов кроветворения и пищеварения, при расстройствах сердечно-сосудистой системы, болезнях печени и почек. Мякоть плодов улучшает работу кишечника, обладает мочегонным и противоглистным действием.
Клубника	Большое количество яблочной, лимонной, хинной и др. органических кислот, различных витаминов, углеводов, дубильных веществ, минеральных элементов, таких как железо, фосфор, медь, а также фитонциды.	Находит применение при лечении атеросклероза, гипертонии, неврастении, бессонницы, язвы желудка, подагры, камней в печени и почках.
Крыжовник	Обнаружены различные углеводы, органические кислоты, красящие и пектиновые вещества, витамины А, В и С, значительное количество калия, кальция, железа, фосфора и других минеральных элементов.	По содержанию витаминов крыжовник уступает только чёрной смородине. Рекомендуют при нарушенном обмене веществ, особенно при излишней полноте.

Обезвоженные продукты	Их состав	Полезные свойства
Свекла	Неповторимый набор углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и других веществ, важных в физиологическом отношении, витамин Р, называемый витамином молодости, соли железа, кальция, магния, фосфора, кобальта, органическое вещество бетаин, пектиновые вещества.	Способна повышать эластичность кровеносных сосудов, предупреждает склероз и внутренние кровоизлияния. Активизирует процессы кроветворения и регулирует обмен веществ. Способствует ускорению роста и участвует в образовании холина, улучшающего работу печени и предохраняющего её от жирового перерождения. Подавляет деятельность гнилостных кишечных бактерий и способствует образованию в организме животного сахара-гликогена.
Смородина чёрная	По химическому составу ягоды являются концентратом витаминов, особенно противогрибкового витамина С. Много в них также пектиновых веществ, органических кислот, легкоусваиваемых сахаров, дубильных веществ, микроэлементов, аскорбиновая кислота	По количеству аскорбиновой кислоты чёрная смородина уступает только шиповнику и актинидии, превосходя землянику в пять, малину и цитрусовые - в семь - восемь, яблоко и грушу - в десять, виноград - в сто раз. Медики сравнивают лечение ягодами чёрной смородины с курортным и рекомендуют их в качестве средства, тонизирующего сердечно-сосудистую систему, при простудных и некоторых инфекционных заболеваниях, гастритах, язве желудка, малокровии. Способствуют освобождению кишечника от продуктов гнилостного разложения

Обезвоженные продукты	Их состав	Полезные свойства
Лук	Аллилсат, аллилфид, сативин, аллилчеп, фитонцидин	Усиливает двигательную и секреторную функции желудочно-кишечного тракта, стимулирует сердечную деятельность, расширяет периферические и коронарные сосуды и используется для лечения гипертонии, атеросклероза, трихомонадных кольпитов, атонии кишечника, гнойной пневмонии и других заболеваний.
Малина	Неповторимый набор биологически активных соединений – органических кислот, витаминов, сахаров, эфирных масел, также обнаружены стеринны. Кладесь клетчатки	Наипервейшее и безотказное потогонное средство, применяется при гриппе, бронхитах, ларингитах, для повышения аппетита, улучшения работы сердца, в качестве отхаркивающего при кашле как самостоятельно, так и в составе различных сборов с другими лекарственными растениями.
Помидоры	Плоды содержат большое количество витаминов группы В, С, РР, каротина, органических кислот	Благодаря высокому содержанию витамина С находят применение при авитаминозе
Морковь	Каротин, пантотеновая и фолиевая кислоты, витамины В1, В2, Е, К, С, РР, аминокислоты, эфирное и жирные масла, крахмал, соли кальция, фосфора, йода, железа, меди, кобальта, белковые вещества.	По содержанию каротина (провитамина А), способствующего хорошему росту детей и благотворно влияющему на кожу лица, лишь немного уступает сладкому перцу и превосходит все другие овощи.

Таблица В.1.

Продукт для сушки	Подготовка	Масса на подносе, г	Время сушки, час	Консистенция после сушки	Отношение массы продукта к первоначальной, %
Абрикос	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
Ананас	Очистить, нарезать ломтиками размером 8 мм	500	12-13	очень мягкая	25-30
Базилик, укроп, орегано, петрушка и др.	Нарезать или целиком	150	1,5-3	хрупкая	15
Бананы	Очистить, нарезать четвертинками или ломтиками	600	9-13	мягкая	20-25
Бобы	Перед сушкой варить целиком до размягчения	400	6-7	хрупкая	15
Виноград	Целиком	500	13	очень мягкая	20
Вишня	Целиком	500	11-15	кожистая	25-30
Горох	Очистить, бланшировать	400	10	жесткая	25
Грибы	Тщательно промыть, сушить маленькие целиком, а большие нарезать полосками	250	4-6	эластичная	20
Груши	Целиком (но перед сушкой варить до размягчения)	600	25-30	мягкая	20-25
	Половинками уложить срезом вверх.	600	16-20	мягкая	
	Ломтиками размером 8 мм	500	7-10	мягкая	
Зеленый перец	Нарезать узкими дольками размером 8 мм.	400	9-12	мягкая	20
Кабачки	Ломтики размером 8 мм	400	8-10	мягкая	15
Клубника	Половины крупных ягод.	250	10-16	мягкая	20
	Мелкие целиком	500			
Лук-порей	Нарезать дольками размером 4-6 мм. Бланшировать	500	8	хрупкая	20
Морковь	Очистить, нарезать ломтиками размером 5-8 мм	400	7-9	жесткая	15
Огурец	Нарезать ломтиками размером до 10 мм	400	8-10	жесткая	15
Помидоры	Нарезать ломтиками размером 8 мм	300	10-11	жесткая	10-15
Сельдерей	Удалить листья, нарезать ломтиками размером 8 мм, бланшировать	400	7-9	жесткая	15
Сливы	Нарезать половинками, положить срезом вверх	500	11-13	мягкая	20
Яблоки	Кусочками размером 5 мм или ломтиками размером до 8 мм	600	7-9	очень мягкая	10-15