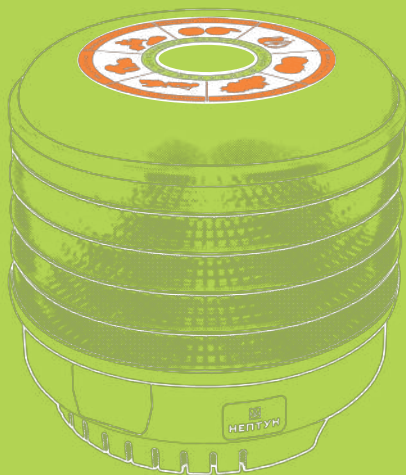




НЕПТУН

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ для фруктов и овощей «НЕПТУН»



Руководство по эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения.....	2
2. Технические характеристики	2
3. Комплект поставки.....	2
4. Требования безопасности	3
5. Устройство электросушителя.....	4
6. Порядок работы.....	4
7. Техническое обслуживание	5
8. Правила хранения.....	5
Рекомендации по хранению и сушке продуктов.....	6
Приготовление пастилы	14
Предварительная обработка мяса, рыбы, домашней птицы и дичи	15
Сушка целебных трав.....	16
Хранение высушенных продуктов.....	16
Талон на гарантийный ремонт	17
Гарантийные обязательства	18
Свидетельство о приемке	19
Гарантийные обязательства	19
Свидетельство об упаковывании	19



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за выбор нашего изделия. Прежде, чем приступить к работе с электросушителем для фруктов и овощей «Нептун-5», «Нептун-5-01» или «Нептун-6» (далее «электросушитель»), внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации.

Внимание!

Покупая электросушитель проверьте комплектность и правильность заполнения гарантийного талона (проставовку даты продажи и штампа магазина).

Осмотр электросушителя, проверка его комплектности производятся продавцом в присутствии покупателя. Претензии по некомплектности, механическим повреждениям предприятие-изготовитель принимает только от торговых организаций.

Нарушение условий эксплуатации не относится к гарантийным обязательствам.

При эксплуатации изделия в электросетях с нестабильными параметрами напряжения рекомендуется использовать стабилизатор напряжения.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

- 1.1. Электросушитель предназначен для высушивания фруктов, овощей, грибов, ягод и лекарственных растений в домашних условиях при оптимальной температуре. Электросушитель может быть использован для сушки сухарей, лапши домашней, а также позволяет вялить рыбу, мясо.
- 1.2. Электросушитель для фруктов и овощей «Нептун» выпускается в следующих исполнениях:
- «Нептун-5» — имеет 5 поддонов и биметаллический терморегулятор;
 - «Нептун- 5-01» — имеет 6 поддонов и биметаллический терморегулятор;
 - «Нептун-6» — имеет 6 поддонов и цифровой электронный терморегулятор с таймером.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 2.1. Номинальное напряжение питания, В 220 ± 10%, 50 Гц
- 2.2. Номинальная потребляемая мощность, Вт 660
- 2.3. Класс защиты от поражения электрическим током.....II
- 2.4. Температура воздуха на нижнем поддоне, °С..... 30 – 70
- 2.5. Эффективность сушки может достигать до 80%
от массы исходного продукта в зависимости от вида
продукта при температуре сушки от 30 до 70 °С
и времени сушки от 1 до 40 часов.
- 2.6. Поддержание температуры в заданном режиме
осуществляется автоматически с помощью терморегулятора.
- 2.7. Диаметр электросушителя, мм..... 355

Сравнительные характеристики электросушителей «Нептун-5», «Нептун-5-01» и «Нептун-6» приведены в таблице 1.

Таблица 1					
Наименование	Цвет основания	Количество поддонов	Высота, Н, мм	Объем сушильной камеры, л	Масса, кг, не более
«Нептун-5»	салатовый	5	327	21	4
«Нептун-5-01»	ярко-зеленый	6	367	25	4,3
«Нептун-6»	синий	6	367	25	4,3

Примечание — дополнительно к сетчатым поддонам, по отдельному заказу потребителя, может поставляться специальный поддон для получения пастилы.

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Электросушитель 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации..... 1 шт.
5. Комплект упаковки 1 шт.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ



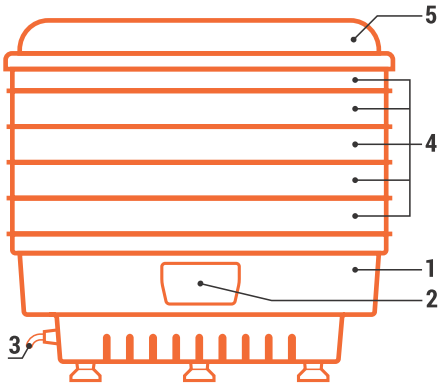
4.1. ВНИМАНИЕ!

Не работайте с электросушителем более 10 часов подряд. По окончании непрерывной работы в течение 10 часов, выключите электросушитель, отсоедините шнур питания от сети и дайте электросушителю остыть в течение как минимум 10 минут.

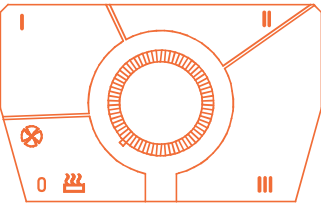
- 4.2. Используйте электросушитель только в бытовых целях. Данный прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования.
- 4.2. Перед подключением электросушителя к электрической сети убедитесь в соответствии напряжения в сети указанному в разделе 2 настоящего руководства.
- 4.3. Во время работы электросушитель должен находиться на твердой и ровной поверхности. Никогда не накрывайте его тканями, полотенцами и т.д.
- 4.4. Запрещается использовать поврежденный электросушитель. В случае неисправности отключите электросушитель от сети. При отключении от сети не тяните за провод, а только за вилку.
- 4.5. Не кладите шнур питания на острые кромки и не используйте его для переноски электросушителя. При повреждении шнура питания его должен заменить изготовитель, его агент или аналогичное квалифицированное лицо.
- 4.6. Не допускайте попадание жидкости внутрь электросушителя, не загружайте продукты на поддоны до полного стекания воды после мойки.
- 4.7. Не перегружайте поддоны продуктами, т.к. электросушитель будет перегреваться. Между кусочками продуктов должно оставаться свободное пространство для циркуляции воздуха.
- 4.8. В конструкции электросушителя предусмотрена защита от перегрева, обеспечиваемая термовыключателем.
- 4.9. Электросушитель не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования электросушителя лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с электросушителем.
- 4.10. Во избежание возгорания при сушке трав необходимо периодически отключать электросушитель и проверять наличие остатков высушенных продуктов в непосредственной близости от нагревателя. Траву рекомендуется укладывать на подстеленную в поддон в один слой марлю.
- 4.11. Запрещается применять для мытья электросушителя химические средства
- 4.12. Несоблюдение мер предосторожности может стать причиной поломки устройства, нанести ущерб имуществу или здоровью пользователя.

5. УСТРОЙСТВО
ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЯ

Электросушитель состоит из корпуса 1, где расположены вентилятор, электронагреватель ТЭН, термовыключатель и терморегулятор 2 (рисунки панелей управления для электросушителей «Нептун-5» или «Нептун-6» см. ниже), поддонов для высушиваемых продуктов 4, а также дополнительно устанавливаемого специального поддона для получения пастилы, заказываемого отдельно, и крышки 5. Для подключения электро-сушителя к электросети служит шнур питания 3. Вентилятор засасывает воздух через отверстия в нижней части корпуса и подает его на нагреватель, где воздух нагревается и через жалюзи проходит через поддоны с высушиваемыми продуктами. Терморегулятор служит для установки и поддержания оптимальной температуры сушки продуктов, термовыключатель — для защиты от перегрева.

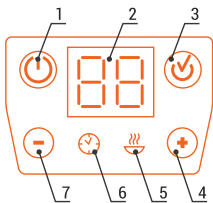


Панель управления терморегулятора электросушителей «Нептун-5», «Нептун-5-01»



Режимы	Диапазон температур, °С
I	30 – 40
II	45 – 55
III	55 – 70

Панель управления терморегулятора-таймера электросушителя «Нептун-6»



- 1. Кнопка включения/выключения электросушителя.
- 2. Индикатор отображения температуры/времени.
- 3. Кнопка выбора ввода температуры/времени.
- 4. Кнопка увеличения значения температуры/времени.
- 5. Индикатор нагрева.
- 6. Индикатор таймера.
- 7. Кнопка уменьшения значения температуры/времени.

6. ПОРЯДОК РАБОТЫ

6.1. Распакуйте электросушитель и установите в удобное для обслуживания место на твердую ровную поверхность. При этом воздух должен свободно проходить под дно электросушителя.

- 6.2.** Равномерно разложите подготовленные в соответствии с разделом «Рекомендации по хранению и сушке продуктов» продукты на поддоны в один слой.
- 6.3.** Установите на корпус электросушителя поддоны с продуктами и накройте крышкой. Поддоны нужно установить так, чтобы обеспечить между ними свободное движение воздуха. Если все поддоны не заполнены продуктами, рекомендуется в электросушитель установить только те поддоны, на которых находятся продукты.
- 6.4.** Подключить с помощью шнура питания электросушитель к электросети.
- 6.4.1.** В электросушителях «Нептун-5», «Нептун-5-01» начинает работать вентилятор, обеспечивающий циркуляцию воздуха в электросушителе. Поворотом ручки терморегулятора установить оптимальную температуру для каждого вида продуктов.
- 6.4.2.** В электросушителе «Нептун-6» на индикаторе 2 отобразятся две горизонтальные черты. Электросушитель включается в работу нажатием на кнопку 1. На индикаторе 2 отобразится текущее значение температуры воздуха внутри электросушителя. Для задания необходимой температуры сушки продуктов, один раз кратковременно нажмите на кнопку выбора 3. Значение на индикаторе 2 станет моргать, индикатор нагрева 5 подсветится красным цветом. Установите желаемое значение температуры нажимая на кнопки увеличения 4 или уменьшения 7 значения температуры. После того как необходимое значение температуры установлено, необходимо подождать, не нажимая кнопок в течении 7 секунд, значение на индикаторе перестанет моргать и значение температуры сохранится.

Для установки необходимого времени сушки продуктов, один раз кратковременно нажмите на кнопку выбора 3. Значение на индикаторе 2 станет моргать, индикатор нагрева 5 подсветится красным цветом. Повторно нажмите кнопку выбора 3, индикатор таймера 6 подсветится синим цветом. Установите желаемое количество часов сушки нажимая на кнопки увеличения 4 или уменьшения 7 значения времени. После того как необходимое количество часов сушки установлено, необходимо подождать, не нажимая кнопок в течении 7 секунд, значение на индикаторе перестанет моргать и значение количества часов сушки сохранится.

После задания количества часов сушки, электросушитель включится, заработает вентилятор и терморегулятор стабилизирует заданную температуру сушки. По истечении заданного времени сушки, электросушитель выключится и на индикаторе отобразятся две горизонтальные черты.

Если задано длительное время сушки, то через каждые 10 часов рекомендуется выключать электросушитель не менее, чем на 10 минут для охлаждения электродвигателя вентилятора. Для этого нажать на терморегуляторе кнопку 1 – электросушитель выключится. По истечении времени охлаждения снова нажать кнопку 1 – электросушитель включится и продолжит работу в установленном ранее режиме.

- 6.5.** Наибольшая температура сушки получается на нижнем поддоне. Для более равномерной сушки продуктов необходимо периодически менять местами верхние и нижние поддоны.
- 6.6.** Если Вы не успели высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере или полиэтиленовом пакете в морозильнике.

- 6.7.** После окончания сушки выключите электросушитель и помойте поддоны перед хранением.
- Внимание!** Перед сборкой электросушителя после мытья, убедитесь, что с поддонов не стекает вода или иная жидкость.
- 6.8.** Производитель не несет ответственности за окрас поверхности электросушителя при работе с красящими продуктами.

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7.1.** Электросушитель не требует специального технического обслуживания и ухода, при условии предохранения его от различного рода повреждений, загрязнения поверхностей крышки, поддонов, решет.
- 7.2.** Не допускается производить протирку, очистку с использованием ацетона и других растворителей, а также соприкосновения пластмассовых деталей с поверхностями, нагретыми свыше 100°C.
- 7.3.** После сушки продуктов поддоны должны быть тщательно вымыты. Корпус нельзя погружать в воду, достаточно протереть его влажной тканью. Мойте загрязненные поверхности тёплой водой с помощью мягкой ткани.
- 7.4.** Все работы производить при отключенном от сети приборе.

8. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- 8.1.** Электросушители в транспортной таре могут транспортироваться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах.
- 8.2.** Электросушитель храните в сухом отапливаемом помещении, защищенном от прямого попадания солнечных лучей, при температуре от 5°C до 40°C, в условиях, обеспечивающих защиту от воздействия неблагоприятных механических и климатических факторов.

9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ для ФРУКТОВ и ОВОЩЕЙ «НЕПТУН»

число	месяц	год

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Электросушитель для фруктов и овощей
«Нептун» исполнения «Нептун-5»,
«Нептун-5-01», «Нептун-6» (нужное подчеркнуть)
зав.№ _____ соответствует
конструкторской документации,
КАЖИ.332219.008 ТУ и признан годным
для эксплуатации.

М. П.

(личные подписи или оттиски
личных клейм лиц,
ответственных за приемку)

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО ОБ УПАКОВЫВАНИИ

ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЬ для ФРУКТОВ и ОВОЩЕЙ «НЕПТУН»

число	месяц	год

ДАТА УПАКОВЫВАНИЯ

Электросушитель для фруктов и овощей
«Нептун» исполнения «Нептун-5»,
«Нептун-5-01», «Нептун-6» (нужное подчеркнуть)
зав.№ _____ упакован
на ПАО «Нептун» согласно требованиям,
предусмотренным конструкторской
документацией.

Упаковывание произвел
(подпись)

Изделие после упаковки принял
(подпись)

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- Изготовитель гарантирует соответствие электросушителя требованиям КАЖИ.332219.008 ТУ при соблюдении потребителем условий эксплуатации и хранения.
- Гарантийный срок эксплуатации устанавливается 12 месяцев со дня продажи электросушителя через розничную торговую сеть.
- Срок службы - 3 года.
- По истечению срока службы электросушитель подлежит утилизации с передачей в специализированное предприятие.
- Дополнительных мероприятий по утилизации электросушителя не требуется.
- В случае выявления недостатков в изделии удовлетворение претензий покупателей согласно действующему законодательству.

Адрес изготовителя: Россия, 355044, г. Ставрополь, пр. Кулакова, 10, ПАО «Нептун».



Рекомендации по хранению и сушке продуктов



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



ЗНАКОВЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Подготовка



Консистенция после сушки



Время сушки, ч

Внимание!

Перед первым использованием, тщательно вымойте крышку и поддоны прибора



АБРИКОСЫ | ⌚ 10 – 18 | 🍏 Мягкая



Абрикосы для сушки должны быть полностью созревшими. Плоды сортируют, удаляя перезревшие, не полностью созревшие, пораженные болезнями и вредителями, удаляют плодоножки. Затем абрикосы разрезают пополам и удаляют косточки. Полученные половинки укладывают на поддоны в один ряд срезом кверху и подвергают сушке при температуре **55–65°C**

АНАНАС | ⌚ 18 – 36 | 🍏 Кожистый, не липкий



Плод ананаса должен быть спелым и свежим, в этом легко убедиться по запаху и состоянию листьев плода. Нарежьте ананас ломтиками шириной 5-10 мм, удалите ножом жесткую корку. Уложите ломтики ананаса на поддоны и подвергните сушке при температуре **60-65°C**.

АРОНИЯ (ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА) И РЯБИНА | ⌚ 12 – 24 | 🍏 Морщинистые, мягкие



Плоды аронии и рябины, предназначенные для сушки, убирают до заморозков. Сушат аронию и рябину при **60°C**. Хорошо высушенные плоды морщинистые, сохраняют блеск и приятный аромат, при сжатии не сдавливаются в комок. Высушенные плоды хранят в закрытой таре в прохладном сухом месте.

АРБУЗЫ | ⌚ 10 – 16 | 🍏 Мягкая



Разрезать пополам, удалить семена, очистить от кожуры, нарезать по 5 мм. Подвергнуть сушке при температуре **60-65 °C**

БАЗИЛИК, УКРОП, ПЕТРУШКА, ЩАВЕЛЬ | ⌚ 2 – 3 | 🍏 Хрупкая



Зелень перед сушкой перебирают, отбраковывая пожелтевшие и подгнившие листья, огрубевшие стебли, зонтики, тщательно моют в решетках или в другой таре. Затем обсушивают их на воздухе, измельчают ножом на части длиной 1-1,5 см и укладывают равномерными слоями на поддоны высотой не более 1,5 см. Зелень сушат при температуре **45-50 °C**, время от времени перемешивая её.

БАНАНЫ | ⌚ 4 – 6 | 🍌 Насыщенный коричневатый цвет. Консистенция мягкая



Для начала зрелые бананы подвергаются тщательной проверке, в процессе которой из общей массы удаляются подгнившие или поврежденные плоды. Затем бананы полностью очищаются от кожуры. Очищенные плоды разрезаются вдоль или рубятся на небольшие брусочки поперек, но так же можно использовать и целые бананы. После этого продукция раскладывается на вымытые поддоны и подвергается сушке при температуре **30–50°C**

БАКЛАЖАН | ⌚ 8 – 10 | 🍌 Консистенция мягкая



Баклажаны очищаются от кожуры и режутся на кусочки или соломкой. Подвергается сушке при температуре **50–60°C**

ВИНОГРАД | ⌚ 10 – 15 | 🍌 Мягкая



Сушат его вполне зрелым, по возможности оставляя на кустах до полного увядания. Зрелые гроздья сортируют, удаляя подгнившие и поврежденные ягоды, и уложив на поддоны, подвергают сушке при температуре **40–50°C**. После сушки виноград провешивают на ветру, сгребая предварительно в кучки, и лишь потом укладывают для хранения.



ВИШНЯ | ⌚ 20 – 40 | 🍌 Кожистая



Ягоды в дуршлаге опустить на 7 секунд в кипящий раствор (на 1 л воды 1/3 чайной ложки пищевой соды) или 1–3 минуты подержать над паром. Затем обдать холодной водой, уложить на поддоны и подвергнуть сушке при температуре **50°C**. К концу сушки температуру надо повысить до **70°C**.



ГОЛУБИКА | ⌚ 12 – 16 | 🍌 Консистенция мягкая



Ягоды голубики сушат при температуре не выше 60°C, периодически перемешивая. Высушенные ягоды хранят в закрытой таре – в ящиках, бочках или в мешках – в прохладном сухом месте.

ГОРОХ | ⌚ 4 – 7 | 🍌 Жесткая



Как правило, используют мозговые сорта в стадии молочно-восковой спелости. Осторожно извлеченные зерна бланшировать 2-3 мин. в воде при температуре **90–95°C**. Для сохранения цвета на 1 л воды добавить 5 г пищевой соды. Затем быстро охладить под проточной холодной водой, высыпать на сито. Сушить 2-2,5 ч при **35–40°C**, затем 1,5-2 ч при **45–50°C** и 2-2,5 ч при **55–60°C**. Из 5-6 кг свежего горошка или из 14 кг стручков получается 1 кг сушеного.

ГРИБЫ | ⌚ 2 – 6 | 🍏 Эластичная



Грибы положить тонким слоем, шляпками вниз на поддон и подвергнуть сушке. Сначала сушат при **45–55°C**. Когда грибы провялятся, температуру увеличить до **65°C**. Во время сушки грибы вместе с поддоном рекомендуется 2–3 раза вынуть из сушиллки и быстро проветрить, чтобы они сохранили более светлый цвет.

ГРУШИ | ⌚ 15 – 30 | 🍏 Мягкая



Груши сушат разрезанными вдоль на половинки или четвертинки. Чаще всего их не очищают от кожицы, хотя из очищенных получается сушеный продукт лучшего качества. Для того чтобы груши не темнели, их после резки бланшируют. Сушат груши при температуре **55–65°C**.

ЕЖЕВИКА | ⌚ 12 – 16 | 🍏 Мягкая



Ягоды ежевики сушат при температуре не выше **60°C**, периодически перемешивая. Высушенные ягоды хранят в закрытой таре – в ящиках, бочках или в мешках – в прохладном сухом месте.



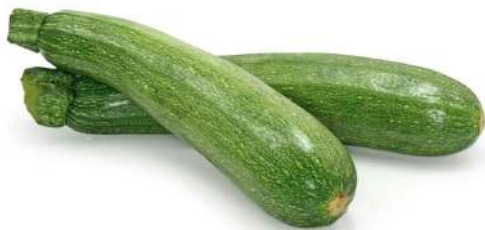
ДЫНИ | ⌚ 10 – 16 | 🍏 Мягкая



Для вяления пригодны сахаристые дыни с сочной, но не рассыпчатой, а твердой, мякотью. Лучше всего вылить среднеазиатские дыни (сорта Гуляби, Койбаш и др.). Вначале дыни укладывают целиком на стеллажи на 1–2 дня для предварительного подвяливания. Затем их моют, разрезают вдоль пополам, вынимают семена и режут на продольные полосы толщиной 2–3 см. Полученные полосы очищают от кожуры, срезая при этом и прилегающую к ней мякоть зеленого цвета. Полосы укладывают на поддоны и подвергают сушке при температуре **60–65°C**.



КАБАЧКИ | ⌚ 7 – 9 | 🍏 Мягкая



Моют, удаляют плодоножки, режут кольцами 5 мм, бланшируют 2 мин. в кипятке и остужают. Сушат 3 часа при температуре **45–50°C** с последующим повышением температуры до **65°C**.

КЛУБНИКА | 🕒 12 – 14 | 🍃 Мягкая



Для сушки подойдут немного недоспелые ягоды клубники (также при желании и возможности можно взять ягоды земляники). Перед сушкой следует проследить за тем, чтобы ягоды не были испорчены или помяты. Такие плоды не годятся для сушки, поэтому их лучше удалить. Отобранные плоды необходимо осторожно промыть в холодной воде, затем дать им высохнуть. После этого разложить клубнику на поддоне и подвергнуть сушке при температуре 40-45°C

КИВИ | 🕒 8 – 12 | 🍃 Мягкая



Для сушки киви следует выбирать хорошо вызревшие, слегка мягкие плоды. Зрелые плоды нужно перебрать от подпорченных, удалив все плоды с какими-либо повреждениями, вымыть и вытереть. После этого киви следует почистить и покрошить кружочками, толщиной 5 мм. Для сохранения ярко-зеленого цвета, киви можно положить ненадолго в сахарный раствор. Затем порезанные дольки киви следует положить в поддон и подвергнуть сушке, при температуре 55°C

КАПУСТА | 🕒 6 – 8 | 🍃 Мягкая



Белокочанную капусту шинкуют на полоски 0,5 см, цветную небольшими гроздьями. Бланшируют в кипящей воде 2 мин. или держат 4-5 мин. в воде температурой 60-65°C и быстро охлаждают, (при сушке капусты без бланширования она быстро темнеет и становится невкусной) отжимают от воды и раскладывают на поддон. Подвергают сушке при температуре 60-65°C

ЛУК РЕПЧАТЫЙ | ⌚ 6 – 10 | 🍷 Хрупкая



Переберите, очистите от кожицы, срежьте шейку и донце, нарежьте кружками и разделите на кольца. Сушите при температуре 55-60°C. Хорошо высушенный лук должен иметь желтоватый оттенок.

МАЛИНА | ⌚ 10 – 12 | 🍷 Мягкая



Ягоды перед сушкой сортируют, удаляя гнилые, поврежденные ягоды и разные примеси. У ягод при этом удаляют чашелистики. Наилучшая температура сушки малины 60-65°C, с последующим повышением до 75°C. Во время сушки ягоды осторожно перемешивают деревянной лопаткой не менее двух раз.

МОРКОВЬ | ⌚ 8 – 10 | 🍷 Жесткая



Очистить морковь от кожицы, разрезать столбиками размером 3x5x20 мм либо кружочками толщиной 2-3 мм, сбланшировать (чтобы не разрушался каротин) 2-3 мин. в кипящей подсоленной воде (4-5 г соли на 1 л воды) и охладить в холодной. Морковь разложить на поддоне тонким слоем и сушить при 55-65°C. Из 9,5 кг свежей моркови получается 1 кг сушеной

НЕКТАРИН, ПЕРСИК | ⌚ 10 – 12 | 🍷 Мягкая



Зрелые плоды вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, разложить на поддоне срезами вверх (иначе плоды сморщатся) и подвергнуть сушке при температуре 60-65°C.

ОГУРЕЦ | ⌚ ? | 🍷 Мягкая



Огурцы для сушки должны быть среднего размера, не переросшие. Плоды промыть, нарезать по 10 мм, уложить на поддоны и подвергнуть сушке при температуре 60-65°C.

ПЕРЕЦ | ⌚ 3 – 5 | 🍷 Мягкая



У сладкого перца предварительно удаляют плодоножку и семенное гнездо, промывают, мякоть нарезают кольцами и полукольцами толщиной 2 см, бланшируют в кипящем 1% растворе соли 1-2 мин., охлаждают и раскладывают на поддонах. Стручки красного острого перца, сначала сушат, и только потом удаляют плодоножку. Подвергают сушке при температуре 60-65°C

ПОМИДОРЫ | ⌚ 10 – 11 | 🍏 Мягкая



Небольшие красные томаты (диаметром 5-6 см), очищенные от плодоножек и промытые водой, разрезать пополам, уложить на поддон срезом вверх, чтобы не вытек сок. Сушить при температуре 50-60°C, через 5-6 ч температуру повышают до 65°C.

КОРНЕПЛОДЫ (репа, брюква, редька, пастернак, сельдерей и другие белые корни) | ⌚ 4 – 5 | 🍏 Твердая



Корнеплоды промыть, очистить от корешков, бланшировать 2-3 мин. в кипящем содовом растворе (1 ч ложка пищевой соды на 1 л воды). Корнеплоды охладить в воде, очистить и вновь промыть, затем нарезать кружочками или столбиками и сушит при температуре 60-65°C. Высушенные корни на один-два дня складывают в деревянный ящик для выравнивания влажности. Хранить в закупоренной стеклянной банке. Из 7,8 кг петрушки, 6,5 кг пастернака, 8 кг сельдерея получается по 1 кг сушеных корней.

СМОРОДИНА | ⌚ 9 – 15 | 🍏 Мягкая



Для сушки следует отобрать только спелые или слегка переспелые ягоды. Их надо промыть, удалить веточку и плодоножки, а также мелкие, недозревшие и поврежденные ягоды. Ягоды смородины необходимо разложить на поддонах и подвергнуть сушке при температуре 60-65°C. Правильно высушенная черная смородина должна быть немного твердой и морщинистой.

СВЕКЛА | ⌚ 8 – 10 | 🍏 Твердая



Для сушки пригодны сорта свеклы с темно-красной мякотью, без белых колец и прожилок. Свеклу очищают от грязи и мелких корешков, моют, бланшируют, очищают от кожицы и разрезают. Свеклу бланшируют целой, чтобы не было больших потерь растворенных в соке питательных веществ. Бланшировку производят в кипящей воде в течение 20-30 мин. в зависимости от размеров свеклы. К концу бланшировки свекла должна быть мягкой, но не разваренной. После бланшировки свеклу охлаждают водой и вручную с помощью ножа снимают кожицу. Свеклу режут на лапшу и укладывают на поддоны для сушки. Рекомендуемая температура сушки 55-65°C. Готовая сушеная свекла имеет темно-красный цвет с фиолетовым оттенком.

СПАРЖА | ⌚ 6 – 8 | 🍏 Хрупкая



Спаржу хорошо промыть, очистить, нарезать по 20 мм под большим углом. Бланшировать 5 минут, после уложить на поддоны и подвергнуть сушке при температуре 50-65°C.

СЛИВЫ | ⌚ 10 – 18 | 🍏 Мягкая



Сливы для сушки должны быть полностью созревшими. Сливы сортируют, удаляя плодоножки, а также плоды с механическими повреждениями и пораженные болезнями. Отсортированные плоды моют, выкладывают на дуршлаг и бланшируют путем погружения в кипящий раствор пищевой соды (5-8 г на 1 л воды) в течение 1-1,5 секунд. После бланшировки сливы немедленно охлаждают в холодной воде. При этом удаляется восковой налет, и на кожице сливы образуется сетка, способствующая скорейшей сушке. Плоды укладывают на поддоны в один ряд и подвергают трехкратной сушке с перерывом на охлаждение до температуры окружающей среды и перестановкой местами поддонов. Первая сушка производится при температуре 45-50°C в течение 3-4 часов, в зависимости от величины плодов. Поддоны меняют местами каждый час. Вторая сушка производится при температуре 60-65°C в течение 3-6 часов, после чего охлаждают в течение 5 часов. Третья сушка производится при температуре 65°C в течение 3-6 часов. Трехкратная тепловая обработка гарантирует высокое качество. Готовые сливы при надавливании не выделяют сок, мякоть у косточки не должна быть влажной.

ТЫКВА | ⌚ 4 – 6 | 🍏 Мягкая



Для сушки отбираются спелые плоды, которые имеют максимально приятный вкус. Тыкву требуется нарезать кусочками, затем необходимо опустить их в кипящую подсоленную воду на 5-7 минут. Это придаст тыкве более насыщенный вкус. Потом кусочки нужно вынуть из воды, остудить, выложить на поддоны и подвергнуть сушке. Сначала сушка тыквы производится при температуре 50-60°C на протяжении 3-4 часов, затем температура увеличивается до 65°C на 1-2 часа. Высушенные таким образом кусочки тыквы могут оставаться слегка мягкими, хранить их необходимо в герметичной таре.

ЧЕСНОК | ⌚ 8 – 10 | 🍏 Хрупкая



Чеснок очистить от чешуек и вымыть. Половинки зубцов чеснока уложить срезом вверх (чтобы меньше вытекал сок) на поддоны. Сушить при температуре 50-55°C до хрустящего состояния. Можно перемолоть в порошок и использовать его для заправки блюд, приготовления соусов. Из 4,5 кг свежего чеснока получается 1 кг сушеного.

ХРЕН | ⌚ 10 – 12 | 🍏 Хрупкая



Промытый и измельченный на терке с крупными отверстиями хрен сушат при температуре 45-50°C, охладить и сразу же перемолоть на кофейной мельнице. Порошок использовать для приготовления столового хрена: замочить в теплой кипяченой воде на 3-4 часа. Добавить соль, сахар, уксус, перемешать и использовать как приправу.

ЯБЛОКИ | ⌚ 8 – 12 | 🍏 Мягкая



Почистить, удалить сердцевину, нарезать, по желанию замочить в лимонной кислоте (чтобы не потемнели), подвергнуть сушке при температуре 60-65°C.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

Пастила изготавливается из пюре и сока любых фруктов и ягод. Обычно используют яблоки и груши, которые уже не подходят для переработки на сок.

Приготовьте густое пюре из перезревших фруктов или ягод. Ложкой размажьте подслащенное (сахаром или медом) или неподслащенное пюре по предварительно смазанному растительным маслом поддону. Пюре может быть как вареное, так и нет. Слой пюре в середине поддона должен быть тоньше, чем по краям. На поддон внести не более 2-х стаканов пюре.

Фрукты, которые окисляются значительно быстрее остальных (абрикосы, яблоки, груши и т. д.) лучше сначала сварить. Охладить и лишь потом приготовить из них пюре.

Установите съемный поддон на поддон-решето, предварительно намажьте его растительным маслом, чтобы готовая пастила не прилипала к поддону. Поставьте решето с поддоном с пюре на корпус электросушителя.

Избегайте попадания пюре на вентиляционные отверстия жалюзи, так как это может привести к повреждению электросушителя.

Температура сушки 60°C, время сушки 12–14 часов. Пастилу можно считать приготовленной, когда она перестает липнуть. Пастила из бананов и ягод может быть слегка липкой. Чтобы пастила не была хрупкой, ягоды лучше комбинировать с другими фруктами.

Пастила, приготовленная в миксере (блендере) более ровная. Пастила из крупно натертых фруктов более толстая и будет сушиться дольше.

Снимите пастилу пока она еще теплая, затем сверните её в трубочку, охладите, оберните пищевой пленкой и поместите в герметичный контейнер. В холодильнике пастила будет храниться гораздо дольше.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОБРАБОТКА МЯСА, РЫБЫ, ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса обязательна к применению и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте только постное мясо (без жира). Для сохранения натурального привкуса, а также для придания мягкой консистенции, перед сушкой мясо рекомендуется мариновать. В состав маринада должна обязательно входить соль, которая помогает экстрагировать свободную воду из мяса и тем самым сохранять его.



Стандартный маринад

- ½ стакана соевого соуса;
- 1 головка чеснока, мелко порезанная;
- 2 столовые ложки сахара + 2 столовые ложки кетчупа;
- 1 и ¼ чайной ложки соли;
- ½ чайной ложки луковичной приправы (порошка) + ½ чайной ложки сушеного перца.
- Все ингредиенты тщательно перемешать.

ДОМАШНЯЯ ПТИЦА

Перед началом сушки любая домашняя птица должна быть предварительно приготовлена. Домашнюю птицу лучше всего отварить или пожарить. Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из мяса уйдет.



РЫБА

Перед началом сушки рыбы рекомендуется отварить либо испечь в печи (выпекать 20 минут при температуре около 200 °C или до момента, когда рыба станет слегка рыхловатой). Сушите приблизительно от 2 до 8 часов или до момента, когда вся влага из рыбы уйдет.



МЯСО И ДИЧЬ

Приготовьте, порежьте на небольшие кусочки и положите в прибор на 2—8 часов или до того момента, пока вся влага из мяса не уйдет.

СУШКА ЦЕЛЕБНЫХ ТРАВ

Рекомендуется сушить только молодые листки.

После сушки, лечебные травы нужно хранить в бумажных пакетах или в стеклянных банках в холодном и затемненном месте.



ХРАНЕНИЕ ВЫСУШЕННЫХ ПРОДУКТОВ

- Емкости, в которых будут храниться высушенные продовольственные продукты, должны быть чистыми и сухими.
- Наилучшим способом сохранения высушенных продуктов являются стеклянные банки с металлическими крышками, размещенные в темном сухом месте при температуре 5—20 °С.
- В течение первой недели после сушения продуктов нужно проверить, нет ли в емкостях влаги. Если она существует, это значит, что продукты не просушены полностью и нужно их еще раз высушить.



4.1. ВНИМАНИЕ!

Нельзя вкладывать горячие и теплые продукты в емкости с целью их сохранения.

Приятного аппетита!

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ЭЛЕКТРОСУШИТЕЛЯ для ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ «НЕПТУН»

изготовленного

число

месяц

год

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Продан
магазином

НАИМЕНОВАНИЕ

число

месяц

год

ДАТА ПРОДАЖИ

Штамп магазина

Личная подпись

Владелец и его адрес

личная подпись

Выполнены работы по устранению неисправностей:

М.П.

Подпись лица, проводившего ремонт

РЕКЛАМА

РЕКЛАМА



Больше полезных товаров
в официальном
интернет-магазине
www.neptun-magazin.ru



НЕПТУН
ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

Разработано и изготовлено предприятием ПАО «Нептун»
www.neptunzavod.ru