

Návod k použití sušiček (CZE)	2
Instructions for the Use of Dehydrators (EN).....	23
Bedienungsanleitung zu Dörrgeräten (DE).....	45
Manual de uso de secadoras (ES).....	71
Mode d'emploi des séchoirs alimentaires (FRA).....	90
Istruzioni per l'uso di essiccatore (IT).....	109
Instrukcja obsługi suszarek (PL).....	127
Predpisy na použitie sušiček (SVK)	151
Családi szárító használati útmutatója (HU)	169

Návod k použití sušiček

Předpisy pro užití sušiček

1. Přečtete si podrobně celý návod, zejména zásady pro bezpečnost provozu.
2. Seznamte se pečlivě se záručními podmínkami.
3. Nepoužívejte sušičky k jinému účelu než k sušení potravin - ovoce, zeleniny, hub, bylin a květin apod.
5. Zapínáte-li poprvé sušičku, přesvědčte se, zda se ventilátor v přístroji otáčí. Poznáte to zrakem nebo sluchem. Jestliže se ventilátor neotáčí, vypněte okamžitě přístroj a vraťte jej Vašemu dodavateli.
6. Potraviny k sušení pokládejte na síta mimo sušičku! Síta položte na základní jednotku sušičky až po jejich naplnění.
7. Používejte pouze doplňky dodávané výrobcem.
8. Chraňte sušičky a síta před pády na zem nebo na stůl i z malé výšky a před pády předmětů na ně.
9. Při mytí sít postupujte zvláště opatrně, aby nedošlo k prolomení mřížky síta. Více o údržbě sušiček je v části „Údržba sušiček“.
10. Chraňte sušičky před otevřeným ohněm a horkými předměty.
11. Nenechávejte sušičky na zemi v prachu a vlhku, nepoužívejte je ve venkovním prostředí.

Bezpečnostní předpisy

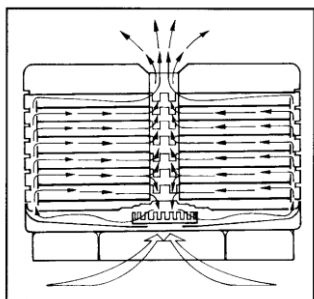
- Při jakémkoliv použití sušiček musíte vždy dodržovat tyto předpisy:
- a) při jakékoliv manipulaci se sušičkou (čištění, přenášení apod.) musí být vidlice vždy vytažena ze zásuvky, tj. sušička musí být bezpodmínečně vypnuta!
 - b) sušička, přívodní šňůra ani vidlice nesmějí přijít do styku s vodou nebo jinou tekutinou,
 - c) chraňte sušičky před vniknutím vody, tekutin, sušených náplní a cizích předmětů do jakéhokoliv otvoru základní jednotky,
 - d) připravujete-li k sušení pastovité potraviny, fóliovou misku položte na síto, nalijte do misky náplň a teprve potom síta stohujte na sušičku,
 - e) nenechávejte viset šňůru přes okraj stolu nebo pultu, nepokládejte ji na horké předměty a žádné předměty nepokládejte na šňůru,
 - f) nepoužívejte sušičku, má-li poškozenou šňůru nebo vidlici,
 - g) při jakékoliv poruše sušičky, zejména její elektrické části, vytáhněte vidlici ze zásuvky a sušičku již nepoužívejte. Předejte ji nebo pošlete k vyzkoušení, seřízení nebo opravě do servisu,
 - h) adresa autorizovaného servisu na opravy sušiček je uvedena v návodu.

i) nepokoušejte se sušičku opravovat sami nebo ji nedávejte do opravy jakémukoliv jinému servisu! Špatné nastavení ochranných prvků sušičky ji může neopravitelně poškodit, případně může dojít i k jejímu shoření!

Základní údaje

Popis: Sušičky se skládají ze základní jednotky (uvnitř je ventilátor, topná spirála, elektronický regulátor a síťová šňůra), síť, víka a příslušenství.

Sacími otvory v základní jednotce se nasává vzduch, ohřívá se na teplotu nastavenou elektronickým termostatem a soustavou rozváděcích kanálků na obvodu síť se vhání do vnitřního prostoru jednotlivých sít. Středovým otvorem síť a víka je část vzduchu vytlačována ze sušičky, část vzduchu se nasává zpět, dohřívá se a vhání znova do prostoru sít.



Zvýšení sušicí kapacity

Sušičky jsou konstruovány jako stavebnicové tak, aby bylo možné dokupováním dalších sít rozšiřovat jejich sušicí kapacitu. Při rozšíření sušičky na nejvyšší doporučený počet sít se prakticky nezvyšuje příkon sušičky a doba sušení se neprodlužuje. Výrobce nedoporučuje používat více

sít, než je uvedeno v části Technické údaje.

Příslušenství

Fóliová miska

Je určena k sušení pastovitých náplní na závitky (stočené usušené placky).

Síťka

Vyjímatelná pružná vložka s jemnými oky k sušení drobných kousků. Její použití zároveň usnadňuje mytí sít.

Distanční síť

Používá se pro zvětšení prostoru mezi síty při sušení větších produktů např. vlašských ořechů vcelku. Při naskládání většího počtu těchto sít na sebe vytvoříte "tunel" pro sušení květin i na dlouhém stonku. Maximální počet sít, který zvládne vaše sušička je uveden v části Technické údaje.

Technické údaje

Typ:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Max. příkon ve W:	500	1000
Průměrný příkon ve W:	100 – 200	200 – 500
Teplotní režimy:	30 °C – 60 °C (nastavitelné po 5 °C)	30 °C – 70 °C (nastavitelné po 5 °C)
Časovač	1 – 24 hodin (nastavitelné po 1 hodině)	1 – 48 hodin (nastavitelné po 1 hodině)
Hmotnost v kg:	3,4	4,7
Průměr sušičky v mm:	340	390
Počet sít:	5	5
Max. počet sít pro sušení bylin a květín:	15	30
Max. počet sít pro sušení ovoce a zeleniny	12	24
Max. počet sít pro sušení mixovaných produktů a hotových jídel	10	15

Ke každé sušičce se dodává 5 sít, 1 síťka a 1 miska.

Jak používat sušičku

1. Sejměte síta a oddělte je od sebe. Před použitím je omyjte teplou vodou se saponátem, dobře je opláchněte a nechte oschnout.
2. Kousky potravin položte odděleně vedle sebe na síto. Sušíte-li pastovité náplně, přesvědčte se, že hmota nepřetéká přes okraj.
3. Nastavte požadovanou teplotu a dobu sušení. Zapněte sušičku a nechte ji chvíli zahřát.
4. Máte-li všechna síta připravena, položte je na sušičku. Na sušičku nepokládejte při sušení prázdná síta.
5. Nevypínejte sušičku, dokud sušení neskončilo.
6. Po ukončení sušení vytáhněte vidlici ze zásuvky.

Údržba sušiček

Na čištění sušiček používejte vodu o teplotě nejvýše 60 °C.

Nikdy nepoužívejte na čištění kovové předměty, drátěnky (ani plastové) nebo abrazivní prostředky (písek na nádobí apod.).

Víko, síta a sít'ky: Namočte je na několik minut do teplé vody nebo do vody s neagresivním saponátem. Měkkým kartáčkem odstraňte zbytky sušené náplně.

Fóliové misky: Odstraňte zbytky sušené náplně papírovým ubrouskem a omyjte je teplou vodou. Nepoužívejte žádné čisticí prostředky!

Základní jednotka: Čistíte ji zásadně vypnutou, jen na povrchu měkkým vlhkým hadříkem nebo houbou. Do jednotky nesmí při čištění vniknout voda.

Základní pokyny a rady pro sušení

Záznamy o sušení: Záznamy o vlhkosti, hmotnosti, době sušení a teplotách pomohou při opakovaném sušení. Tyto záznamy mohou být stejně jednoduché, jako nálepky na sklenicích.

Používejte kvalitní potraviny: Nejlepšího výsledku dosáhnete jen s kvalitními potravinami. Používejte ovoce správně zralé, abyste zachovali co nejvyšší nutriční hodnotu. Nikdy nepoužívejte k sušení nahnílé nebo plesnivé ovoce, zeleninu apod., a to ani po vykrájení a očištění!


Příprava: Pro zachování chuti a nutriční hodnoty používejte pouze kvalitní ovoce. Pečlivě je omyjte, oloupejte, odpeckujte a nakrájejte. Tam, kde je to doporučeno, ovoce předběžně zpracujte.

Množství náplně na sítě: Je obtížné stanovit optimální množství – obecně se však doporučuje asi 0,5 kg na jednom sítu.

Doporučená velikost: Pro kusovou náplň se doporučuje tloušťka plátků asi 5 mm. Pracujte rychle, aby se uchovala nutriční hodnota a náplň neosychala. Stejně druhy náplně krájejte na, pokud možno stejné kousky (např. banány, rajčata apod.). Ulehčí to v budoucnu přípravu jídel.

Nastavení teploty a doby sušení


Sušičku se zapojte do zásuvky, ozve se „pípnutí“ a rozsvítí se červená kontrolka zapnutí.

Zapněte sušičku stisknutím tlačítka . Ozve se „pípnutí“ a na displeji se zobrazí blikající teplota 30 °C a čas 1 hodina.

Stisknutí šipek vlevo od displeje nastavte požadovanou teplotu. Teplota je nastavitelná po 5 °C v rozmezí 30–70 °C u FD1000 Ultra a 30–60 °C u FD500 Snackmaker.

Stisknutí šipek vpravo od displeje nastavte požadovaný čas sušení. Čas se nastavuje v krocích po jedné hodině. Nejkratší doba sušení je 1 hodina a nejdelší 48 hodin u FD1000 Ultra a 24 hodin u FD500 Snackmaker.


Sušení spustíte stisknutím tlačítka stisknutím tlačítka .

Po uplynutí nastavené doby sušení se u **FD1000 Ultra** teplota sníží na 30 °C a sušení pokračuje (zamezí se tím opětovné rehydrataci již usušených potravin vzdušnou vlhkostí), dokud sušičku nevypnete stisknutím tlačítka  po dobu dvou sekund.

U FD500 Snackmaker se po uplynutí nastavené doby sušení sušička vypne.

V případě výpadku napájení bude po obnovení napájení sušička pokračovat v sušení tam, kde přestala se správným nastavením teploty a zbývajícím času.

Nastavení teploty a času nelze během chodu jednotky měnit.

Chcete-li změnit nastavení, stiskněte tlačítko , sušička se zastaví a poté proveďte jakékoli úpravy a znovu spustíte sušení.

Předehtřívání:

Nastavte doporučenou teplotu sušičky a zapněte ji chvíli před vložením sít. Vlhkost v potravinách sníží teplotu v sušičce. Nedoporučujeme k vyrovnání tohoto poklesu nastavovat vyšší teplotu sušení.

Recepty a návody k sušení

Pokud máte zájem o další recepty a návody, jak správně sušit, můžete si u nás objednat sešit „Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby.“

Úprava ovoce a zeleniny před sušením

Zeleninu lze blanširovat (tepelně opracovat), čímž se zabrání enzymatické reakci, která způsobuje ztrátu chuti. Více o úpravách ovoce před sušením je uvedeno v části „Sušení ovoce“. Předběžná úprava není pro sušení ovoce nezbytná, zlepšuje však vzhled potravin, zvyšuje jejich životnost a někdy i nutriční hodnotu. Některé druhy ovoce (fíky, švestky, hroznové víno a borůvky) mají ochranný voskový povlak. Abychom u nich urychlili sušení, ponoříme je těsně před sušením na 1 až 2 min. do horké vody. Povlak se odstraní a sušení bude trvat kratší dobu. Po vytažení z horké vody ovoce opláchněte ještě studenou vodou. V některých případech, např. u švestek, stačí plody rozpůlit a položit na síta slupkou dolů. Drobné bobule (např. borůvky) doporučujeme sušit rozmixované. Doba sušení je tak výrazně kratší.

Doba sušení

Doba sušení závisí na množství produktů na sítu, tloušťce plátků, vlhkosti a teplotě okolního ovzduší, a hlavně na obsahu vody v potravinách. Vedte si záznamy.

Skladování a označování

Usušené potraviny si zachovají jednu třetinu až jednu dvanáctinu původní hmotnosti. Vhodnými skladovacími nádobami jsou zavařovací sklenice, nádoby s kovovými šroubovacími víčky apod. Potraviny v plastových sáčcích uchovávejte v pevných nádobách chráněných proti hmyzu. Nádoby plňte až po okraj, abyste zabránili vnikání vzduchu. Při balení dejte pozor, abyste potraviny nerozmačkali. Vhodnější jsou spíše malé nádoby, protože při každém otevření vniká dovnitř vlhkost ze vzduchu.

Nádoby si můžete označovat nálepkami s uvedením obsahu, datem a dobou sušení, hmotností apod.

Pravidelná kontrola vlhkosti

První týden po usušení občas nádobkou zatřeste, abyste se přesvědčili, že obsah nenavlnul. Později uložené potraviny občas kontrolujte a pokud zvlhnou, přesušte je.

Skladovací prostory

Potraviny skladujte na chladném, suchém a tmavém místě. Doporučená teplota je 5 až 20 °C.

Užití sušených potravin

Původního stavu potravin dosáhneme rehydratací (nasáknutí vodou). Není to nutné u všech druhů – sušené ovoce a závitky jsou výbornou přesnídávkou, zelenina se může přidávat do polévek, minutek, dušených a jiných jídel i bez rehydratace. Také byliny používáme v suchém stavu, obvykle na bylinné čaje.

Při rehydrataci platí obecné pravidlo, že na jeden šálek ovoce, zeleniny nebo hub se nalije jeden šálek vody. Nechá se 5–15 minut stát a pak se zpracuje podle receptu. Při namáčení nepřidávejte do vody sůl ani cukr. Vodu, která zbude po namáčení použijte pro přípravu jídel – obsahuje vitamíny a minerální látky.

Jedním ze způsobů rehydratace je vaření. Ovoce a zelenina se vaří ve vodě, masových vývarech nebo šťávách, nebo se dává přímo do jídel, která byla zalita vodou. Běžně se dává půl šálku sušené zeleniny místo šálku zeleniny čerstvé. Dále uvádíme průměrné ekvivalenty sušených potravin:

Průměrný výtěžek sušení z čerstvé zeleniny

Čerstvé	Sušený ekvivalent
1 cibule	1,5 lžíce prášku z cibule 1/4 šálku nasekané sušené cibule
1 zelená paprika	1/4 šálku plátků paprik
1 šálek mrkve	4 lžíce prášku z mrkve
1 šálek špenátu	1 lžíce prášku ze špenátu
1 střední rajče	1 lžíce prášku z rajčat

Sušené potraviny po rehydrataci nebudou samozřejmě vypadat přesně jako čerstvé. Např. rajčata budou vhodná na vaření, omáčky, rajčatový protlak – nebudou však vzhledem připomínat úplně rajčata čerstvá. Při troše fantazie naleznete mnoho způsobů, jak rehydrované potraviny použít.

Nezapomeňte, že sušené ovoce po rehydrataci je sladší než čerstvé, a proto je méně nebo raději vůbec nepřislazujte.

Sušení ovoce

Pro dosažení dobrých výsledků si vybírejte čerstvé, zralé ovoce s nejvyšším obsahem cukru a živin.

Příprava: Ovoce pečlivě omyjte, osušte, odstraňte jádra, stopky a pecky. Můžete je i oloupat. Pracujte rychle, abyste uchovali všechny živiny, nakrájejte kousky o tloušťce asi 5 mm. Pokládejte je vedle sebe na síto a po naplnění síta jej položte ihned na sušičku, předeřhátou na stupeň MEDIUM.

Zpracování ovoce před sušením omezí zhnědnutí některých druhů ovoce (např. jablek a hrušek) a zvýší jejich životnost.

Přírodní zpracování před sušením: Kousky ovoce se ihned po nakrájení ponoří asi na 5 minut do citrónové nebo ananasové šťávy, osuší se a teprve potom se suší.

Zpracování v kyselině citrónové: Rozpusťte ve 2 l vody jednu polévkovou lžičku kyseliny a na 5 minut do ní ovoce ponořte. Pečlivě osušte a položte na síta k sušení.

Test suchosti: Dobře usušené ovoce je vláčné a ohebné bez vlhkých míst. Usušené potraviny by měly obsahovat méně než 5 % vody, pokud v nich nejsou konzervační přísady. Jednoduchým testem suchosti je nechat kousek ovoce

vychladnout, rozpůlit a rozmačkat. Jestliže se objeví kapky vody, znamená to, že ovoce není suché. Čím je potravina sušší, tím déle vydrží, ale déle se také rehydruje, tj. nasává vodu při zpracování.

Rehydratace (navlhčení) sušeného ovoce: Většinu sušeného ovoce je možné jíst rovnou v suchém stavu. Sušené ovoce do koláčů a dušených jídel dejte na 5 minut do horké vody (na jeden šálek ovoce – jeden šálek horké vody). Vodu přiléváme do ovoce, které chceme přidat do jogurtu. Ovoce na přípravu zmrzlin, krémů, mléčných koktejlů nechte namočené 5 až 15 minut ve 3/4 šálku horké vody. Aby dlouho skladované ovoce změklo, namočte je na 15 sekund do horké vody a pak osušte.

Tabulka pro sušení ovoce



Doba sušení závisí na mnoha faktorech (objem potravin, tloušťka plátků, vlhkost a teplota okolního prostředí, obsah vody v ovoci apod.).

Ovoce ukládejte jen do jedné vrstvy.

Doporučená teplota sušení: 55 °C

Druh	Příprava	Předběžná příprava	Doba sušení	Charakter	Použití
Jablka	Pevné, zralé plody, umýt, nakrájet na 5 mm kousky	namočit na 2 min. do roztoku, vysušit	8–10 h.	Pružný	Müsli, koláče, knedlíčky nebo smažené lupínky
Meruňky	Zralé, pevné, odpeckovat, rozčtvrtit, nebo na plátky	Namočit na 2 min. do roztoku, vysušit – nebo bez úpravy	10–28 h.	Pružný	Sušené nebo namočené do dezertů, müsli, masitých jídel nebo šťáv
Banány	Zralé plody s hnědými skvrnami na slupce (vysoký obsah cukru a málo škrobu). Oloupat, 5 mm kousky nebo krájet podélně.	Bez úprav	12–16 h.	Křehký	Müsli, dětská strava, koláče.
Borůvky	Zralé, umýt, sušit vcelku nebo rozmixovat a sušit placky	Na 30–60 s do horké vody,	24–36 h. 8–10 h.	Tuhý Pružný	Jako přesnídávka, na koláče, zmrzliny

Třešně	Tvrdé, šťavnaté, umýt, odstopkovat, rozpůlit, odpeckovat, slupkou dolů na síto		12–24 h.	Tuhý	Jako přesnídávka, na koláče, zmrzliny.
Citrusy	Umýt, nakrájet, možno oloupat	Bez úprav	16–18 h.	Křehký	Přesnídávky, ochucovadla
Rybíz červený – černý	Rozmixovat, sušit na ovocné placky	Bez úprav	8–10 h.	Pružný	Ovocné čaje, náplně do moučníků, ozdoba cukroví
Fíky	Zralé, umýt, rozpůlit, rozčtvrtit nebo nakrájet podle velikosti. Položit slupkou dolů.	Bez úprav	10–30 h.	Tuhý	Dušené, ovocný salát, pudinky, koláče
Hroznové víno	Lépe bez zrníček, zralé, umýt, odstranit stopky, usušit rozpůlené plody	Bez úprav	20–30 h.	Pružný	Jako rozinky
Kiwi	Zralé a tvrdé, oloupat, 5 mm plátky	Bez úprav	8–10 h.	Pružný	Přesnídávky, dušená jídla, ovocné saláty
Broskve	Velké pevné plody, nikoliv nezralé, umýt, oloupat, odpeckovat, 5 mm plátky	na 2 min. namočit, vysušit nebo bez úprav	8–16 h.	Tuhý a ohebný	Přesnídávky, dušená jídla, chutney (čatní), koláče
Hrušky	Umýt a oloupat, 5 mm plátky	2 min. namočit, vysušit – nebo bez úprav	8–10 h.	Pružný	Dušené ovoce, ovocné saláty, dezerty, výborné přesnídávky se sýrem.
Ananas	Čerstvé a zralé kousky, nikoliv přezrálé, oloupat, 5 mm plátky	Bez úprav	14–18 h.	Pružný Tuhý	Müsli, pudinky, jako přesnídávka. Prášek jako sladidlo.
Švestky	Sladké, zralé, umýt, rozpůlit, odpeckovat, velké rozkrojit na čtvrtky	Bez úprav	10–20 h.	Pružný	Sladká přesnídávka nebo v kombinaci s jiným ovocem do pudinků.

Maliny	Rozmixovat, sušit ovocné placky	Bez úprav	8–10 h.	Pružný	Koláče, rolády, ovocné čaje
Reveň	Pevné, červené, rovné, očistit, umýt, 25 mm dlouhé plátky	Bez úprav	7–12 h.	Tuhý a křehký	Do koláčů, na dušení, do ovocných rolek.
Jahody	Pevné červené plody, umýt, odstopkovat, 5 mm plátky	Bez úprav	7–12 h.	Křehký	Müsli, mléčné koktejly, zmrzlina, koláče.

Průměrné výtěžnosti z 10 kg čerstvého ovoce

Jablka, meruňky, broskve	1,5 kg
Třešně, hrušky, banány	2,0 kg

Sušení zeleniny

K sušení použijte čerstvou, křehkou zeleninu. Stejně jako ovoce, musí být zelenina zralá a suší se co nejdříve po sklizni, aby neztratila nic z výživné hodnoty.

Příprava: Zeleninu umyjte, oloupejte a nakrájejte nebo nastrouhejte. Zelenina se suší při teplotě 50 °C. Jestliže je teplota v sušičce příliš vysoká, může zelenina ztvrdnout. Vysoká teplota uvaří vnější části zeleniny a vlhkost je tak uzavřena uvnitř. Vlhkost se nemůže vypařit, zelenina pak má mdlou, trpkou chuť.

Blanšírování (tepelné opracování) před sušením: Zeleninu, která se vaří dlouho, je lepší před sušením blanširovat. Blanšírování snižuje množství mikroorganismů, které způsobují kažení, zastavuje destruktivní chemické změny, uchovává barvu a obecně urychluje sušení, protože povrch zeleniny zpórovatí. Výhodnější je blanšírování v páře než ve vodě, protože dochází k menší ztrátě ve vodě rozpustných vitamínů a minerálních látek. Zelenina, která se rychle ohřeje, např. rajčata, se nemusí blanširovat.

Blanšírování v páře: Do hrnce s těsně přiléhající pokličkou nalijte asi 20 mm vody a uveďte ji do prudkého varu. Nakrájenou zeleninu vložte v cedníku do hrnce, přikryjte pokličkou a duste v páře po dobu uvedenou v tabulce. Potom zeleninu zchlaďte ve studené vodě, nechte ji okapat a položte na síto.

Příprava v mikrovlnné troubě: Vložte nakrájenou zeleninu v nádobě do mikrovlnné trouby a nechte ji tam asi 3/4 času, potřebného na její úplné uvaření.

Zkouška suchosti: Zeleninu před zkouškou nechte vychladnout. Měla by být tvrdá a pevná, bez měkkých míst. Nejlépe ji vyzkoušíte dotykem – vezměte kousek do ruky a zkoumejte jeho strukturu, rozkrojte jej a není-li nikde voda, je tento kousek dostatečně suchý a vhodný pro skladování.

Rehydratace zeleniny: Do šálku se zeleninou přidejte 1,5 šálku vody, nechte stát asi 15 minut a pak ji upravte běžným způsobem.

Prášková sušená zelenina: Usušte ji běžným způsobem a pak umixujte na prášek. Je to pak ideální jako přísada do polévek, do minutek, jako dětská strava, nebo ji můžeme dávat do salátů.

Tabulka pro sušení zeleniny

Různé druhy zeleniny se suší různě dlouhou dobu. Závisí to na velikosti dávky na sítu, tloušťce plátků, vlhkosti a teplotě prostředí, a hlavně na obsahu vody v plodech samotných. Veděte si záznamy o vašich osobních zkušenostech.

Doporučená teplota sušení: 55 °C

Druh	Příprava	Předběžná příprava	Doba sušení	Charakter	Použití
Zelené fazolky	nakrájete podélně na drobné kousky (francouzský způsob)	Blanširovat v páře, dokud nezprůhlední, pak do studené vody	4–6 h.	Křehký	Zeleninová příloha do polévek, dušené
Červená řepa	Umýt, rozkrájet na 10 mm kousky	Uvařit do měkka, nechat vychladnout	10–12 h.	Křehký	Jako zelenina do boršče, nebo suché jako křupavá přesnídávka se sýrem
Růžičková kapusta	Mladé růžičky rozpůlit	3 min. blanširovat, do studené vody	8–14 h.	Křehký	Do polévek, na dušení
Mrkev	Umýt, očistit, na kolečka, kostičky nebo nastrouhat	5 min. blanširovat, do studené vody	8–10 h.	Tuhý	Do polévek, omáček
Květák	Mladý a bílý, umýt, 5–8 mm kousky, namočit do slané vody kvůli hmyzu	3 min. blanširovat, pak do studené vody	8–10 h.	Křehký	Sušený květák je hnědý, po namočení krémový, do polévek, smaženek
Celer	Mladý a křehký, nakrájete na kousky 5 mm	Není nutná	6–8 h.	Křehký	Polévky, dušená jídla, jako prášek se solí
Okurky	Neloupat, na kolečka tloušťky 5 mm	Není nutná	5–8 h.	Křehký	Jako chipsy
Listová zelenina (kapusta, špenát)	Čerstvé a jasně zelené. Umýt a otrhat listy	Blanširovat v páře, narovnat v jedné vrstvě na síto	4–8 h.	Křehký	Rozdrtit na prášek, do smetanových a zeleninových polévek a dušených jídel, přidat citrónovou šťávu.

Houby	Čerstvé	Nemáčet, očistit, 5 mm plátky (klobouky i nožičky),	5–8 h.	Tvrký až křupavý	Omelety, polévky, omáčky, minutky
Cibule	Oloupat, odříznout vršky, 5 mm plátky nebo kolečka, nesusit zároveň s jinou zeleninou (ostrá vůně)	Bez úprav	6–10 h.	Křupavý	Do polévek, dušených jídel. skladujeme jako prášek nebo plátky.
Hrášek	Mladý a křehký, vyloupat a umýt	napařit	5–8 h.	Křehký	Do polévek, dušených jídel nebo smíchat s jinou zeleninou.
Papriky	Čerstvé, rovné, 5 mm proužky nebo kolečka, odstranit semínka	Bez úprav	5–10 h.	Křehký	Minutky, polévka, pizza
Brambory	Umýt, oloupat, 5 mm proužky, kolečka, strouhat nebo krájet na kostičky	5 min. blanširovat, zprůhlední, ale jsou stále pevné. Namočením do vody odstranit škrob.	8–12 h.	Křupavý	Kostičky použít do polévek a dušených jídel.
Rajčata	Zralá, pevná, jasně červená, lépe kyselejší. Umýt 5 mm plátky. Pokud při sušení tmavnou, snižte teplotu o 5 °C	Bez úprav	8–10 h.	Tuhý až křupavý	Vhodné do všech jídel s rajčaty. jako prášek do salátů, polévek, omáček, na rajčatovou šťávu.
Cukety	Mladé, křehké plody umýt, odkrojit vršky, krájet podélně, 5 mm plátky.	Blanširovat asi 2 min.	7–10 h.	Tuhý až křupavý	Jako chipsy, do polévek a minutek.

Průměrné výtěžnosti z 10 kg čerstvé zeleniny

Zelí, cibule, celer, špenát	1,0 kg
Fazole, červená řepa, mrkev, rajčata	1,5 kg
Hrášek, brambory	2,0 kg

Ovocné a zeleninové závitky

Závitky jsou usušené stočené placky, které se připraví usušením rozmixovaného ovoce nebo zeleniny na fóliové misce. Fóliová miska se před naplněním lehce potřeme olejem.

Náplň rozetřete vždy na fóliovou misku, položenou na síť, mimo sušičku, aby hmota nevnikla do sušičky a pak síť s miskou položte opatrně na sušičku.

Příprava: Rozmixujte nebo rozetřete nejlépe mírně přezrálé ovoce nebo zeleninu na kaši. Pokud je ovoce málo sladké, přisladte je medem nebo cukrem podle chuti. Počítejte však s tím, že se placka bude sušit o něco déle. Některé plody, jako např. jablka, meruňky a broskve oxidují rychleji, zkrátte proto co nejvíce dobu přípravy. Bobulovité ovoce s velkými zrníčky je vhodné po rozmačkání na kaši propasírovat. Připravenou ovocnou nebo zeleninovou hmotu rozetřete na lehce naolejovanou fóliovou misku. Placka by měla být u středu asi 3 mm tlustá, na okrajích asi 5 mm. Placka je hotová, když se střed přestane lepit na dotyk. Některé placky z bobulovitého ovoce (černý a červený rybíz) se budou trochu lepit stále.

Placky vyjímejte ještě teplé, jde to lépe. Po vychladnutí je stáčejte, zabalte do potravinářské fólie a skladujte ve vzduchotěsné nádobě. Skladování v ledničce či mrazničce prodlouží jejich životnost.

Ovocné závitky se mohou používat jako výborná přesnídávka nebo pro přípravu rychlých desertů.

Zkouška suchosti: Závitky jsou suché, když na nich nejsou žádné vlhké skvrny. Pokud se závitky lámou, jsou přesušené.

Doporučené kombinace ovocných závitků

Doporučená teplota sušení: 55 °. Doba sušení je 8–12 h.

Druh	Kombinace	Koření a příchutě	Přílohy
Jablka	Banány, datle, broskve, hrušky, švestky, rozinky, bobulovité ovoce	Skořice, med, směs koření, muškátový oříšek, šťáva z citrónu, pomeranče, jahod	Ořechy, kokos

Meruňky	Jablka, banány, datle, ananas	Citrónová šťáva, muškátový oříšek, vanilka, med, zázvor, muškátový květ	Kokos, ořechy
Banány	Jablka, meruňky, borůvky, hroznové víno, arašídové máslo, citrónová a pomerančová kůra, maliny	Citrónová šťáva, muškátový oříšek, vanilka, med, zázvor, muškátový květ	Kokos, ořechy
Borůvky	Banány	Citrónová šťáva	
Třešně	Jablka, banány, maliny, reveň	Med, citrónová šťáva, mandlová příchut'	Mandle, kokos
Brusinky	Jablečné pyré, banány, datle, pomeranče	Med, pomerančová šťáva	
Hroznové víno	Jablka, banány	Med, pomerančová šťáva	
Nektarinky		Med, pomerančová šťáva	Ořechy
Pomeranče	Banány, hrušky	Skořice, med, citrónová šťáva, muškátový oříšek	Kokos
Broskve	Jablka, ananas	Skořice, citrónová šťáva, muškátový oříšek, med	Ořechy
Hrušky	Jablka, pomeranče, banány	Skořice, citrónová šťáva, muškátový oříšek	Kokos
Ananas	Banány, pomeranče	Skořice, med	Kokos
Švestky	Jablka, datle, rozinky	Med, citrónová nebo pomerančová šťáva	Sezamová semínka
Dýně		Hnědý cukr, skořice, hřebíček, zázvor, med, muškátový oříšek	
Maliny	Jablka, banány	Med	
Reveň	Jahody, jablka	Cukr, med	
Jahody	Banány, reveň, ananas	Skořice, med, citrónová šťáva, muškátový květ, muškátový oříšek	Kokos, šlehačka

Ovocné recepty

Ovocné lívanečky

50 g sušeného ovoce (směs)

150 g polohrubé mouky

50 g cukru

1/4 l mléka

1/4 prášku do pečiva

1 vejce

1 polévková lžice rozpuštěného másla

sůl, skořicový cukr

Ovoce namočte do jednoho šálku vody a nechte rehydrovat. Utřete celé vejce s cukrem, přidejte rozehřáté máslo, špetku soli, mouku, prášek do pečiva a mléko.

Těsto důkladně promíchejte a přidejte pokrájené ovoce. Na pánvi smažte malé lívanečky a posypte je skořicovým cukrem.

Jablkový nákyp

150 g sušených jablek (plátků)	50 g cukru
5 vajec	50 g strouhanky
1/2 prášku do pečiva	1 polévková lžice rumu,
skořice, citronová kůra	

Sušená jablka – plátky, povařte ve vodě do poloměkka. Žloutky utřete s cukrem, citronovou kůrou, skořicí a lžicí rumu. Do směsi přidejte jablka a strouhanku. Z bílků ušlehejte sníh a do směsi ho vmíchejte jako poslední. Do zapékací misky dejte trochu oleje a dno vysypte strouhankou, přidejte nákyp a pečte asi 15–20 minut.

Ovocná pomazánka

1 kg sušeného ovoce (jablka, meruňky, broskve)	1 l vody
1 čajová lžička skořice	1 čajová lžička mandlové příchutě
	200 g cukru

Do velkého hrnce dejte vařit do vody sušené ovoce. Zvolna vařte asi 30 minut. Vmíchejte skořici, cukr, mandlovou příchutě a vařte dalších 30 minut. Když je ovoce měkké, hrnec odstavte a nechte vychladnout. Studenou hmotu rozmačkejte nebo rozmixujte na kaši. Skladujte v uzavřené sklenici v lednici. Pomazánka je výborná například na chleba, vdolky nebo palačinky.

Ovocné Müsli

100 g sušeného ovoce (směs jablek, hrušek, švestek, jahod, broskví apod.)	400 g ovesných vloček
50 g čokoládových drobečků	50 g nastrouhaných vlašských ořechů
	50 g obilných klíčků

Ovoce nasekejte nadrobno a smíchejte dohromady s ostatními přísadami. Vše uskladněte v uzavřené lahvi. Směs můžete zamíchat do jogurtů, do mléka nebo z ní můžete uvařit vločkovou kaši s ovocem.

Zeleninové recepty

Pórková polévka se sýrem

30 g sušeného póрку	1 l vody
50 g másla	50 g hladké mouky
1/2 kostky masoxu	5 polévkových lžic smetany
3 čajové lžičky nastrouhaného sýra	sůl, pepř, petrželka

Sušený pórek namočte na 1/2 h do vody. Po nabobtnání přebytečnou vodu slijte a pórek nechte okapat. Poduste jej na másle, přidejte hladkou mouku a usmažte světlou jíšku. Po vychladnutí přidávejte postupně za stálého míchání vodu, masox a povařte. Hotovou polévku zalijte smetanou a posypte petrželkou. Nastrouhaný sýr si přidá do polévky každý sám.

Zeleninová pizza

1 pizza v sáčku	2 vejce
sušené plátky rajčat, papriky a cibule	100 g strouhaného sýra
olej, sůl, pepř, oregano, pažitka	kečup

Sušenou zeleninu namočte asi na 1/2 h do vody. Mezitím si připravte těsto podle návodu na sáčku. Pekač vymažte olejem, vložte těsto na pizzu a urovnejte jej na celou plochu. Těsto potřete olejem a kečupem. Na těsto položte plátky rajčat, papriky a cibule. Zalijte rozšlehanými vejci, osolte, opepřete, posypte sýrem a oreganem. Pečte asi 15 minut při 180 °C.

Houbové smaženky se zeleninou

30 g sušených hub	60 g sušené zeleninové směsi
100 g strouhaného sýra	3 vejce
3 polévkové lžičky hladké mouky	strouhanka, sůl, pepř, olej na

Sušené houby a sušenou zeleninu namočte asi na 1 hodinu do vody a potom uvařte do měkka. Do směsi přidejte vejce, sýr, rozpuštěné máslo a hladkou mouku. Osolte, opepřete a podle potřeby zahustěte strouhankou. Lžící vytvarujte placičky a usmažte je na oleji. Podávejte s brambory a tatarskou omáčkou.

Gazpacho

500 g zralých rajčat	1 okurka
1 zelená paprika	2 velké cibule
2 mrkve	5 polévkových lžic oleje
2 polévkové lžičky octa	5 kapek tabasca
1/4 čajové lžičky nasekané bazalky	pepř

Rozmixujte rajčata, okurku, cibuli, papriku a mrkev. Do směsi přidejte ocet, tabasco, pepř a bazalku. Ještě krátce rozmixujte. Směs usušte na fóliové misce, rozdrobte na prášek a uchovejte v lahvi. Před použitím směs namočte do vody. Vznikne hustší omáčka, která se používá jako pikantní příloha.

Chléb a těstoviny

Sušený chléb

Nakrájejte den starý chléb na kostičky. Sušte je asi jednu hodinu. Z 500 g chleba jsou po usušení asi 4 šálky. Jestliže chcete chleba před usušením ochutit, polijte kostičky třemi lžicemi rozpuštěného másla, přidejte česnek se solí, parmazán nebo jiné koření a pak sušte do křupava. Přidává se do salátů nebo do polévek.

Sýr na těstoviny

Můžete jej mít stále k dispozici – stačí jen oblíbený sýr rozmixovat nebo nastrouhat a usušit. Sýr, sůl a pepř vložte do malého polyetylénového sáčku a vzduchotěsně jej uzavřete. Do většího sáčku vložte těstoviny, přidejte dovnitř sáček se sýrem a znovu jej vzduchotěsně uzavřete.

Použití: Těstoviny uvařte do měkka ve slané vodě. Posypejte sýrovou směsí, zamíchejte a na 6 minut přikryjte. Pak znovu promíchejte a můžete podávat. Lze dochutit máslem a kořením.

Nudle

Když připravujete domácí nudle, můžete je také usušit:

2 šálky polohrubé nebo hrubé mouky (na tužší těsto více)

1/4 šálku sojové mouky (snížit dávku mouky nebo vynechat)

1/4 šálku pšeničných klíčků (snížit dávku mouky nebo vynechat)

2 vejce, 1/2 šálku mléka

sůl

Ušlehejte vejce, přidejte ostatní přísady a zpracujte těsto. Rozdělte těsto na tři části. Vytválejte každou část do tenka na pomoučené podložce. Ostrým nožem nakrájejte proužky široké 5 - 10 mm. Vložte je na síta a sušte při teplotě 60 °C. Vystačí asi na 6 šálků nudlí. Uložte je v polyetylénovém sáčku nebo v ledničce, kde vydrží déle.

Instantní rýže

Uvařte rýži podle návodu a usušte. Použití: Nalijte na rýži stejné množství horké vody a nechte 5 minut stát.

Instantní nudle

Připravují se stejně jako instantní rýže. Přidávají se do sušené zeleniny a polévek.

Sušení bylin a koření

Doporučená teplota sušení: 35 °C

Byliny se velmi snadno pěstují, protože nevyžadují mnoho místa a péče. Usušené je máte k dispozici po celý rok. Listy sbírejte mladé a křehké, jsou pak aromatictější. Lusky se semeny se sbírají před otevřením, aby je sluníčko nevysušilo. Chcete-li sušit květy, sbírejte je dříve, než jsou v plném květu.

Většina bylin a koření se může sušit se stonkem. Semena a listy se snáze oddělují v suchém stavu. Před uložením je popište, protože v suchém stavu se špatně rozeznávají. Skladujte je na chladném tmavém místě ve skle nebo v plátěných sáčkích – rozmělněte je až těsně před použitím.

Česnek: Olupejte jej, nakrájejte nadrobno, rozprostřete na fóliovou misku a sušte při teplotě 35 °C. Skladovat se může v původním stavu nebo rozmělněný na prášek.

Zázvor: Kořen nastrouhejte nebo nakrájejte a sušte při teplotě 35 °C.

Křen: Kořen vydrhněte, nastrouhejte jej nebo nakrájejte na 5 mm plátky. Po vysušení jej můžete rozmělnit na prášek.

Bylinkové čaje: Byliny určené na přípravu čaje nemusí být rozmělněné na prášek. Na jeden šálek vařící vody se dá jedna plná čajová lžička sušených bylinek. Nechte je louhovat asi 5 minut, pak je přecedte. Bylinky se používají samotné nebo ve směsích - např. anýz, heřmánek, máta peprná, mařinka vonná – zkuste přidat hřebíček, skořici, muškátový ořech.

Petrželová nať: Dobře ji opláchněte, nechte okapat a položte na síťku. Suší se 3 až 4 h.

Bylinkový ocet: Do různých druhů octa můžete přidat své oblíbené byliny - např. bazalku nebo česnek do vinného octa. Do italské směsi na saláty přidejte oregano, bazalku, česnek nebo tymián. Všechny druhy bylinkových octů se připraví takto: Do 1 l octa přidejte 50 g sušených bylin, přiveďte jej k varu, nechte vychladnout, před nalitím do lahví můžete ocet ještě přefiltrovat.

Sušená chlebová směs: Smíchejte 2 a 1/2 šálku sušené chlebové strouhanky nebo kostiček (usušených v sušičce), půl šálku sušeného cibulového prášku, 1 čajovou lžičku česnekového prášku, 2 polévkové lžíce petržele, 1/2 čajové lžičky majoránky, 1 polévkovou lžici sušeného celeru, 1 čajovou lžičku soli, 1/2 čajové lžičky pepře. Dobře promíchejte a skladujte ve vzduchotěsné nádobě. Spotřebujte do 2–3 měsíců. Přidává se do polévek (např. do česnečky, hrachové apod.)

Bylinkové máslo: 1/2 šálku másla, 1/2 šálku oleje, 1 polévková lžíce petržele, 1/2 čajové lžičky tymiánu, 1/2 čajové lžičky bazalky, 1/4 čajové lžičky pažitky (vše

sušené), 1/4 čajové lžičky soli, 1/8 lžičky česnekového prášku. Vše vymíchejte do hladka. Maže se na sušenky a na chleba.

Sušení květin

Doporučená teplota sušení: 35 °C

Podobně jako byliny, můžete sušit i květiny. Velikost květů je však omezena výškou mezi sítý, která je 28 mm. Menší květy i se stonky (abychom je mohli použít na aranžování) rozložte na síta. Při rovnoměrné teplotě a bez přístupu světla si květy zachovávají původní barvu.

Sušit se dají i jednotlivé okvětní lístky z různých květin, které můžete použít k dekorativním účelům.

Příprava: Květiny na sušení řežte brzo ráno nebo pozdě odpoledne, kdy jsou chladné a suché. Nesbírejte je hned po dešti nebo za rosy. Na sušení vybírejte květiny pevné, ale jen na půl rozkvetlé i když plně rozevřené květy jsou hezčí, ztrácejí často při sušení okvětní lístky. Květy sušte co nejdříve po nařezání.

Pot-pourri (směs): Na přípravu pot-pourri, které osvěží vzduch v místnosti, nepotřebujete žádné exotické druhy květin. Může se použít většina zahradních květů a listů. Květy růží se vyznačují svou vůní, zatímco květy jako sedmikráska a levandule dodají barvu a přidají na objemu. Aby se vůně z květin neodpařovala, přidáváme do směsi fixativy, jako např. puškvorec.

Rozložte je na síta a sušte 6–8 h. Po vychladnutí je uložte do vzduchotěsných nádob a uložte na chladném tmavém místě, dokud nebudete dělat pot-pourri.

Pot-pourri

Obecný návod na přípravu:

4 hrsti bylin nebo květin

1–2 lžičce fixativu

1–2 lžičce míchaného koření

Vhodte sušené bylinky a květiny do velké sklenice nebo nerez mísy a promíchejte. Pak v další nádobě smíchejte fixativ a koření, dobře promíchejte a nasypete na květiny. Skladujte je v čisté vzduchotěsně uzavřené nádobě na chladném, tmavém místě, občas sklenici zatřeste, nebo její obsah promíchejte.

Užití: Směs nasypete do plátěného sáčku a volně zavěste v místnosti. Bude krásně vonět a osvěží vzduch v místnosti.



Linka pomoci a servis (záruční i pozáruční)

Prodejní doklad slouží i jako záruční list.

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.

Jablonecká 648/8

460 01 Liberec 1

www.mamedoma.cz

e-mail: info@mamedoma.cz



Výrobce:

Hydraflow Industries Ltd

Unit 10, 16 Paerangi Place

Tauriko, Tauranga

New Zealand

Dovozce do EU:

Řídící systémy, spol. s r. o.

Jablonecká 648/8

460 01 Liberec 1

Česká republika

Instructions for the Use of Dehydrators

Guidelines for the Use of Dehydrators

1. Read the full instructions carefully; pay extra attention to the principles of operational safety.
2. Carefully read through the warranty conditions!
3. Do not use the dehydrators for any purpose other than drying food - fruit, vegetables, mushrooms, herbs, and flowers etc.
5. When turning the dehydrator on for the first time, make sure the fan in the device is rotating. You can tell by sight or hearing. If the fan is not rotating, switch off the device immediately and return it to your distributor.
6. The food to be dried shall be put on the mesh trays outside the dehydrator! The mesh trays shall be put on the base unit of the dehydrator only after they have been filled.
7. Use only the accessories supplied by the manufacturer.
8. Protect the dehydrators and mesh trays from falling to the ground or to the table, even from a minor height, and from falling objects.
9. When washing, proceed with extra care, so as not to break the mesh tray mesh. For more details on dehydrator maintenance, please refer to "Maintenance of the Dehydrators".
10. Protect the dehydrators from open flames and hot objects.
11. Do not leave the dehydrators on the ground, in dust and moisture. Do not use them outdoors.

Safety Precautions

For any use of the dehydrators, always observe the following precautions:

- a) prior to handling the dehydrator (cleaning, moving, etc.), always make sure to pull the plug from the socket, i.e. the dehydrator must be switched off completely!
- b) the dehydrator, the power cord or the plug must never come into contact with water or other liquid.
- c) protect the dehydrators from the ingress of water, liquids, fillings to be dried and foreign objects into any opening of the base unit.
- d) if you prepare to dry paste-like food, put a foil tray on the mesh tray, pour the filling into the dish and then stack the mesh tray on the dehydrator.
- e) do not leave the power cord hanging over the edge of the table or the counter, do not put it on hot objects, and do not put any objects on the power cord.
- f) do not use the dehydrator, if its cord or plug has been damaged.

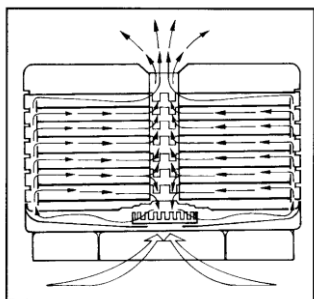
g) if the dehydrator is broken, especially its electrical parts, pull the plug from the socket and refrain from using the dehydrator. Have it tested, adjusted, or repaired in a service center.

h) the address of the authorized service center for the dehydrators is indicated in the instructions.

i) never attempt to repair the dehydrator by yourself or have it repaired in any other service center! Poor adjustment of protective elements of the dehydrator may damage the dehydrator irreparably, or it may burn.

Basic Data

Description: The dehydrators are made of the basic unit (inside, you can find a fan, a heating coil, an electronic controller, and a power cord), the mesh trays, the lid, and accessories.



Air is fed through inlet openings; it is heated up to the temperature set by the electronic thermostat; through a system of distribution ducts on the perimeter of the mesh trays, it is fed into the interior of individual mesh trays. A part of the air is exhausted through the central openings of the mesh trays and the lid, a part of air is fed back, heated, and fed again into the area of the mesh trays.

Increase in Drying Capacity

The dehydrators feature a modular design, so that you can buy additional mesh trays to expand their drying capacity. When extending the dehydrator to the maximum recommended number of mesh trays, the power input of the dehydrator is not practically increased; the drying time is not extended, either. The manufacturer does not recommend using more mesh trays than listed in the section Technical Specifications.

Accessories

Foil tray

The foil tray is intended to dry paste-like fillings for rolls (rolled dried pancakes).

Mesh insert

A removable flexible insert with fine meshes to dry small pieces. Its use makes mesh tray washing easier.

Spacer Mesh tray

It is used to increase the space between mesh trays when drying larger products, for example whole walnuts. When stacking multiple mesh trays of this type, you make a “tunnel” to dry flowers, even with a long stem. The maximum number of mesh trays that your dehydrator can handle is indicated in the section Technical Specifications.

Technical Specifications:

Type:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Max. power input [W]:	500	1000
Average power input [W]:	100 – 200	200 – 500
Temperature modes:	30 °C – 60 °C (adjustable by 5°C increments)	30 °C – 70 °C (adjustable by 5°C increments)
Timer	1 – 24 hours (adjustable by 1-hour increments)	1 – 48 hours (adjustable by 1-hour increments)
Weight [kg]:	3.4	4.7
Dehydrator diameter [mm]:	340	390
Number of mesh trays:	5	5
Max. number of mesh trays for drying herbs and flowers:	15	30
Max. number of mesh trays for drying fruit and vegetables:	12	24
Max. number of mesh trays for drying blended products and ready meals:	10	15

Each dehydrator comes with 5 mesh trays, 1 mesh insert and 1 foil tray.

How to use the dehydrator

1. Remove the mesh trays and separate them from each other. Before use, wash them in warm water with detergent, rinse them thoroughly and let them dry.
2. Put food pieces separately, side by side, on the mesh tray. If you dry paste-like fillings, make sure the mass does not overflow over the edge.
3. Set the required temperature and drying time. Switch the dehydrator on and warm it up for a while.
- 4 If you have all the mesh trays ready, place them on the dehydrator. Do not put any empty mesh trays on the dehydrator.
5. Do not turn the dehydrator off until the drying is over.

6. When drying is completed, pull the plug from the socket.

Maintenance of the Dehydrators

To clean the dehydrators, use water with a maximum temperature of 60 °C.

Never clean with metal objects, steel wools (not even plastic ones) or abrasives (powder detergents, etc.).

Lid, mesh trays and mesh inserts: Soak them in warm water or non-aggressive detergent for a few minutes. Use a soft brush to remove any remnants of the dried filling.

Foil trays Remove any remnants of the dried filling, using a paper kitchen towel, and rinse with warm water. Do not use any cleaning agents!

Base unit: Always clean it when it is off. Clean only its surface. To do so, use a damp cloth or a sponge. Water must not enter the unit during cleaning.

Basic Instructions and Advice for Drying

Drying records: Records of humidity, weight, a drying type, and temperatures may help with repeated drying. These records can be as simple as stickers on the jars.

Use quality food: The best result can be obtained only with quality food. Use properly ripe fruit to maintain the highest nutritional value. Never dry rotten or moldy fruit, vegetables, etc., not even after cutting off and cleaning!

Preparation: Use only quality fruit to maintain its taste and nutritional values. Wash it, peel it, and remove any stones carefully. Where recommended, pre-process the fruit.

Quantity of mesh tray filling: It is difficult to determine the optimal quantity - generally 0.5 kg per a mesh tray is recommended.

Recommended size: For piece filling, the slices shall be thick about 5 mm. Work quickly to maintain the nutritional value and to prevent the filling from withering. If possible, cut the same types of filling into the same pieces (e.g. bananas, tomatoes, etc.). The preparation of meals will be easier in the future.

Setting the Temperature and Drying Time


The dehydrator shall be plugged into the socket. You will hear a beep and the red POWER ON led will light up.

Turn the dehydrator on by pressing . You will hear a beep sound and the temperature 30 °C and time 1 hour will flash on the display.

Pressing the arrows to the left of the display, you can adjust the required temperature. The temperature is adjustable by 5 °C increments, in the range of 30-70 °C for FD1000 Ultra, and 30-60 °C for FD500 Snackmaker.

Press the arrows to the right of the display to set the desired drying time. The time is set in increments of one hour. The shortest possible drying time is 1 hour, whereas the longest time is 48 hours for FD1000 Ultra and 24 hours for FD500 Snackmaker.


To start drying, press .

After the set drying time elapses, the temperature of **FD1000 Ultra** drops to 30 °C and the drying continues (to prevent the rehydration of already dried food due to air humidity), until the dehydrator is switched off by pressing  and holding the button for two seconds

FD500 Snackmaker switches off after elapsing the set drying time.

In the event of power outage, the dehydrator will continue from the point of stopping, with the correct temperature and drying-time settings.

Temperature or time settings cannot be changed during operation.

If you want to change the settings, press . The dehydrator will stop and then you can make any adjustments. Then start drying again.

Preheating:

Set the recommended temperature of the dehydrator and turn it on a moment before inserting the mesh trays. The moisture of food decreases the temperature in the dehydrator. We do not recommend that this drop is compensated by a higher drying temperature.

Recipes and Drying Instructions

If you are interested in more recipes and instructions for proper drying, you can order our brochure “Drying Fruit, Vegetables, Herbs and Mushrooms”.

Pre-Treatment of the Fruit and Vegetables before Drying

Vegetables can be pre-cooked (heat treated), thus preventing an enzymatic reaction that causes loss of taste. For more details on fruit processing before drying, please refer to “Fruit Drying”. Pre-treatment is not necessary for fruit drying; however, it improves the appearance of food, increases its life and sometimes even its nutritional value. Some fruits (figs, plums, grapes, and blueberries) have protective wax coating. To speed up drying, they can be immersed in hot water for 1 or 2 mins before drying. The coating is removed and drying will take less time. After pulling the fruit out of hot water, rinse it once again in cold water. In some cases, for example with plums, the fruits can be halved and put on the mesh trays with their skin down. Small berries (e.g. blueberries) are advised to be dried blended. The drying time is thus significantly shorter.

Drying Time

The drying time depends on the number of products on the mesh tray, the thickness of the slices, the moisture, and the temperature of the ambient air, but mainly on the water content of the food. Keep records.

Storage and Labelling

Dried foods retain one-third to one-twelfth of their original weight. Suitable storage containers include jars, containers with metal screw-on lids and similar. Any food in plastic bags shall be stored in solid containers, protected against insects. Fill the containers up to the rim to prevent air ingress. When packing, be careful not to mash the food. Small containers are more appropriate, because every time you open them, moisture from the air enters inside.

The containers can be fitted with labels indicating the contents, date and drying time, weight, and other data.

Regular Moisture Check

The first week after drying, occasionally shake the container to make sure the contents have not become wet. Later check the stored food from time to time; if it gets wet, dry it.

Storage Rooms

Store the food in a cool, dry, and dark place. The recommended temperature is from 5 to 20 °C.

Use of Dried Food

The original state of the food can be achieved by rehydration (water soaking). It is not necessary for all kinds - dried fruit and rolls are excellent snacks, vegetables can be added to soups, quick sautés, stews, and other dishes, even without rehydration. Herbs should also be used in a dry state, usually for herbal teas.

With rehydration, the general rule is that one cup of water is poured on one cup of fruit, vegetables, or mushrooms. Leave it 5 to 15 minutes and then process according to the recipe. When soaking, do not add any salt or sugar. Use the water left over after soaking to prepare meals - it contains vitamins and minerals.

One way of rehydration is cooking. Fruit and vegetables are cooked in water, meat broths or juices, or they are put directly into dishes, which have been poured with water. Usually, half a cup of dried vegetables is added instead of one cup of fresh vegetables. Below, there are average equivalents of dried food:

An average drying yield from fresh vegetables:

Fresh	Dried equivalent
1 onion	1.5 tablespoons of onion powder 1/4 cup of chopped dried onions
1 green capsicum (pepper)	1/4 cup of capsicum (pepper) slices
1 cup of carrots	4 tablespoons of carrot powder
1 cup of spinach	1 cup of spinach powder
1 medium tomato	1 tablespoon of tomato powder

After rehydration, dried food will not look exactly like fresh food. For example, tomatoes are good for cooking, sauces, or tomato puree. However, they will not resemble fresh tomatoes. With a little imagination, you will surely find a lot of ways to use rehydrated food.

Do not forget that dried fruit after rehydration is sweeter than fresh; therefore, do not add much sugar to that or do not sweeten them at all.

Drying Fruits

For good result, choose fresh, ripe fruits with the highest content of sugar and nutrients.

Preparation: Carefully wash the fruit, dry it, remove any kernels, stems and stones. You can also peel it. Work quickly to preserve all nutrients. Cut pieces about 5 mm thick. Place them side by side on the mesh tray. After the mesh tray is full, put it on the dehydrator immediately. The dehydrator shall be pre-heated to medium.

Processing fruit before drying will reduce browning of certain fruits (e.g. apples and pears) and increase their life.

Natural processing before drying: Immediately after cutting, immerse the pieces of fruit in lemon or pineapple juice for about 5 minutes. Then rub them dry and put them in the dehydrator.

Processing in citric acid: Dissolve one tablespoon of the acid in 2 L of water. Immerse the fruit in it for 5 minutes. Rub it dry and put on the drying mesh trays.

Dryness test: Well-dried fruit is supple and flexible, with no damp areas. Dried food shall contain less than 5% of water unless it contains preservatives. A simple dryness test consists in leaving the fruit cool down, halving it and mashing it. If there are drops of water, then the fruit is not dry. The drier the food is, the longer it lasts, but the quicker it rehydrates, i.e. soaks water during processing.

Rehydration (moistening) of dried fruit: Most dried fruits can be eaten directly in a dry state. Dried fruit intended for cakes and stews shall be put in hot water for 5 minutes (one cup of fruit - one cup of hot water). Water shall be poured on the fruit we want to add to yogurt. Fruit to prepare ice-creams, creams or milkshakes shall be left soaked for 5 to 15 minutes in 3/4 cup of hot water. To soften long-stored fruit, soak it in hot water for 15 seconds and then let it dry.

Table: Drying Fruits



The drying time depends on various factors (food volume, slice thickness, ambient humidity and temperature, water content in the fruit and many more).

Lay the fruit in one layer only.

Recommended drying temperature: 55 °C

Type	Preparation	Preliminary preparation	Drying Time	Characteristics	Use
Apples	Solid and ripe fruits shall be washed and cut into 5 mm pieces	soak in solution for 2 minutes and let them dry	8–10 h.	Flexible	Muesli, cakes, dumplings, or fried crisps
Apricots	Use solid and ripe fruits, remove any stones, halve the fruits, or slice them	Soak in solution for 2 minutes, let them dry - or with no treatment	10–28 h.	Flexible	Dried or soaked for desserts, muesli, meat dishes or juices
Bananas	Ripe fruits with brown spots on the skin (high sugar content and little starch). Peel, 5 mm pieces or cut lengthwise.	No treatments.	12–16 h.	Fragile	Muesli, baby food, cakes.

Blueberries	Ripe, wash, dry whole or blend and dry as pancakes	Soak in hot water for 30-60 sec	24–36 h. 8–10 h.	Stiff Flexible	Snacks, cakes, ice-cream
Cherries	Hard and juicy fruits shall be washed, their stems shall be removed; halve them, remove any stems, the skin shall be on the mesh tray.		12–24 h.	Stiff	Snacks, cakes, ice-cream.
Citrus fruits	Wash, cut, you can also peel them.	No treatments.	16–18 h.	Fragile	Snacks, seasonings
Red currant - black currant	Blend, dry for fruit pancakes	No treatments.	8–10 h.	Flexible	Fruit teas, cake fillings, candy decorating
Figs	Ripe fruits shall be washed, halved, or quartered, or cut by size. Put them with their skin down.	No treatments.	10–30 h.	Stiff	Stew, fruit salads, puddings, cakes
Grapes	Preferably without grains, ripe grapes shall be washed, stems removed, dry halved fruits	No treatments.	20–30 h.	Flexible	Like raisins
Kiwi	Ripe and hard fruits shall be peeled, 5 mm slices	No treatments.	8–10 h.	Flexible	Snacks, stews, fruit salads
Peaches	Large solid fruits, not ripe, shall be washed, peeled, their stones removed, 5 mm slices	soak for 2 minutes, let them dry, or without any treatments	8–16 h.	Stiff and flexible	Snacks, stews, chutney, cakes
Pears	Wash and peel, 5 mm slices	soak for 2 minutes, let them dry, or without any treatments	8–10 h.	Flexible	Stewed fruits, fruit salads, desserts, delicious snacks with cheese

Pineapple	Fresh and ripe pieces, not overripe, shall be peeled, 5 mm slices	No treatments.	14–18 h.	Flexible Stiff	Muesli, puddings, snacks. Sweetener powder.
Plums	Sweet and ripe fruits shall be washed, halved, their stones removed, the big plums shall be cut in quarters	No treatments.	10–20 h.	Flexible	Sweet snack or in combination with other fruits for puddings.
Raspberries	Blend, dry for fruit pancakes	No treatments.	8–10 h.	Flexible	Cakes, roulades, fruit teas
Rhubarb	Solid, red, and straight rhubarbs shall be cleaned and washed, 25 mm slices	No treatments.	7–12 h.	Stiff and fragile	For cakes, stews, or fruit rolls.
Strawberries	Solid red fruits shall be washed, their stems shall be removed, 5 mm slices	No treatments.	7–12 h.	Fragile	Muesli, milkshakes, ice-cream, cakes.

Average yields per 10 kilos of fresh fruit

Apples, apricots, peaches

1.5 kg

Cherries, pears, bananas

2.0 kg

Drying of Vegetables

To dry, use fresh and crispy vegetables. Like fruit, vegetables shall be ripe, and it shall be dried as soon as possible after harvest, so as not to lose any of their nutritious values.

Preparation: Vegetables shall be washed, peeled, and cut or grated. Vegetables shall be dried at a temperature of 50 °C. If the temperature in the dehydrator is too high, the vegetables can become hard. At high temperatures, the outer parts of vegetables are cooked, but the moisture is captured inside. The moisture cannot evaporate. That is why the vegetables have a dull and bitter taste.

Blanching (pre-cooking) before drying: Vegetables which are cooked for a long time are better to pre-cook before drying. Blanching (pre-cooking) reduces the number of microorganisms that can cause fermentation, stops destructive changes, retains color and generally, it speeds up drying, as the surface of vegetables will pore. Steam blanching is preferable to water blanching because

there is less loss of water-soluble vitamins and minerals. Any vegetables which are heated quickly, e.g. tomatoes, do not need to be pre-cooked.

Steam blanching: Pour about 20 mm water into a pot with a tight lid and bring it to full boiling. Chopped vegetables shall be put in a colander in the pot. Cover with the lid and stew for the time shown in the table. Then cool the vegetables down in cold water. Let it drip and put on the mesh tray.

Preparation in a microwave: Put chopped vegetables in a container in the microwave and leave them there for about 3/4 of the time required for their full cooking.

Dryness test: Before the test, let the vegetables cool down. They should be hard and firm, without any soft areas. The best way to test them is to touch them - take a piece in your hand and test its structure. Cut it, and if there is no water, the piece is dry enough and suitable for storage.

Rehydration of Vegetables: Add 1.5 cups of water in a cup with vegetables. Let them stand for about 15 minutes and then process them in the usual way.

Powdered vegetables: Dry them as usual and then blend them into powder. Then it is an ideal ingredient for soups, quick sautés, or baby food, or you can put it in salads.

Table for Drying Vegetables

Different types of vegetables are to be dried for different lengths of time. It depends on the size of the dose on the mesh tray, the slice thickness, ambient humidity, and moisture, and mainly on the water content in the vegetables themselves. Keep records of your personal experience.



Recommended drying temperature: 55 °C

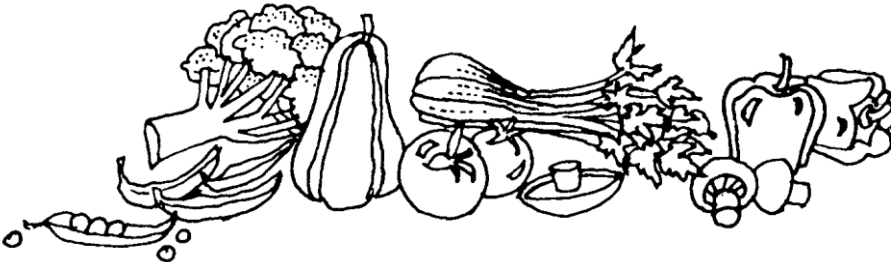
Type	Preparation	Preliminary preparation	Drying Time	Characteristics	Use
Green beans	cut lengthwise into small pieces (French way)	Blanch in steam until transparent, then put them in cold water	4–6 h.	Fragile	Vegetable side, for soups, stew
Beetroot	Wash, cut in 10 mm pieces	Cook until soft, leave to cool down	10–12 h.	Fragile	As vegetables for borscht or dry as crispy snack with cheese
Brussels sprouts	Halve young sprouts	3 min. blanching, then in cold water	8–14 h.	Fragile	For soups and to be stewed
Carrots	Wash, clean, cut them into rounds or cubes or grate them.	5 min. blanching, then in cold water	8–10 h.	Stiff	For soups, sauces
Cauliflower	Young and white, wash, 5-8 mm pieces, soak in salt water to get rid of any insects	3 min. blanching, then in cold water	8–10 h.	Fragile	Dried cauliflower is brown, creamy after soaking, for soups, fryers

Celery	Young and crispy, cut into 5 mm pieces	Not necessary	6–8 h.	Fragile	Soups, stews, like powder with salt
Cucumbers	Do not peel, cut into 5-mm thick rounds	Not necessary	5–8 h.	Fragile	Crisps
Leafy vegetables (kale, spinach)	Fresh and bright green. Wash and tear off leaves	Steam blanching, straighten in one layer on the mesh tray.	4–8 h.	Fragile	Crush into powder, for creamy and vegetable soups and stews, add lemon juice.
Mushrooms	Fresh	Do not soak, clean, 5 mm slices (caps as well as stems)	5–8 h.	Hard to crispy	Omelets, soups, sauces, quick sautés
Onion	Peel, cut off tops, 5 mm slices or rounds, do not dry together with other vegetables (strong smell)	No treatments.	6–10 h.	Crispy	For soups, stews. Store as powder or slices.
Peas	Young and crispy, remove pods and wash	steam	5–8 h.	Fragile	For soups, stews or mix with other vegetables.
Peppers (Capsicum)	Fresh, straight 5 mm strips or rounds, remove any seeds	No treatments.	5–10 h.	Fragile	Quick sautés, soups, pizza
Potatoes	Wash, peel, 5 mm strips, rounds, grate or cut into cubes	5 min. blanching until transparent, but they must remain solid. Soak in water to remove starch.	8–12 h.	Crispy	Cubes can be used for soups and stews.

Tomatoes	Ripe, firm, bright red, more acidic. Wash, cut into 5 mm slices. If they get dark when drying, reduce the temperature by 5 °C.	No treatments.	8–10 h.	Stiff to crispy	Suitable for all dishes with tomatoes, as powder for salads, soups, sauces and for tomato juice.
Zucchini	Young and crispy zucchini shall be washed, their tops removed, cut lengthwise, 5 mm slices.	2 min. blanching	7–10 h.	Stiff to crispy	Chips, for soups and quick sautés.

Average yields per 10 kilos of fresh vegetables

Cabbage, onion, celery, spinach	1.0 kg
Beans, beetroot, carrots, tomatoes	1.5 kg
Peas, potatoes	2.0 kg



Fruit and Vegetable Rolls

Rolls are dried and rolled pancakes, which are prepared by drying of blended fruit or vegetables on the foil tray. The foil tray shall be lightly rubbed with oil before filling.

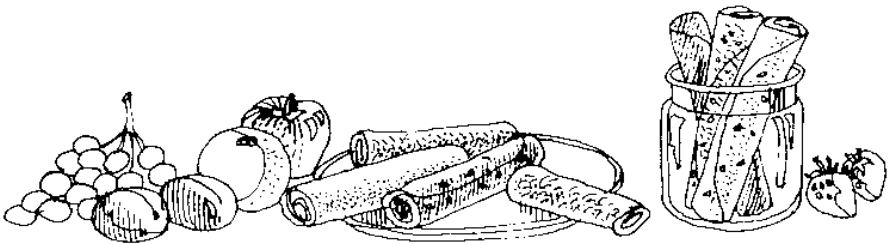
The filling shall always be spread on the foil tray placed on the mesh tray, outside the dehydrator, so that the material does not enter the dehydrator. Then, the mesh tray with the dish shall be placed on the dehydrator carefully.

Preparation: Blend or spread preferably slightly overripe fruits and vegetables into the form of mash. If the fruit is not sweet enough, sweeten it with honey or sugar. However, expect the pancake to dry a little longer. Some fruits, such as apples, apricots and peaches oxidize faster. Therefore, reduce the preparation time as much as possible. Berry fruit with large grains should be strained after mashing. Spread the prepared fruit or vegetable mass on a lightly oiled foil tray. The pancake should be 3 mm thick at the center and 5 mm thick at the edges. The pancake is ready when the center stops sticking to the touch. Some berry-fruit pancakes (black and red currant) will still stick a little.

Remove the pancakes warm. It goes better. After cooling, wrap them in cling film (plastic wrap) and store in an airtight container. Storage in a refrigerator or a freezer will extend their life.

Fruit rolls can be used as great snack or to prepare quick desserts.

Dryness test: The rolls are dry when there are no damp spots on them. If the rolls break, they are over-dried.



Recommended combinations of fruit rolls

Recommended drying temperature: 55 °. Drying time is 8 - 12 h.



Type	Combination	Spices and flavors	Side dishes
Apples	Bananas, dates, peaches, pears, plums, raisins, berries	Cinnamon, honey, spice mixture, nutmeg, lemon juice, oranges, strawberries	Nuts, coconut
Apricots	Apples, bananas, dates, pineapple	Lemon juice, nutmeg, vanilla, honey, ginger, muscat	Coconut, nuts
Bananas	Apples, apricots, blueberries, grapes, peanut butter, lemon and orange zest, raspberries	Lemon juice, nutmeg, vanilla, honey, ginger, muscat	Coconut, nuts
Blueberries	Bananas	Lemon juice	
Cherries	Apples, bananas, raspberries, rhubarb	Honey, lemon juice, almond flavor	Almonds, coconut
Cranberries	Apple puree, bananas, dates, oranges	Honey, orange juice	
Grapes	Apples, bananas	Honey, orange juice	
Nectarines		Honey, orange juice	Nuts
Oranges	Bananas, pears	Cinnamon, honey, lemon juice, nutmeg	Coconut
Peaches	Apples, pineapple	Cinnamon, lemon juice, nutmeg, honey	Nuts
Pears	Apples, oranges, bananas	Cinnamon, lemon juice, nutmeg	Coconut
Pineapple	Bananas, oranges	Cinnamon, honey	Coconut
Plums	Apples, dates, raisins	Honey, lemon, or orange juice	Sesame seeds
Pumpkin		Brown sugar, cinnamon, cloves, ginger, honey, nutmeg	
Raspberries	Apples, bananas	Honey	
Rhubarb	Strawberries, apples	Sugar, honey	
Strawberries	Bananas, rhubarb, pineapple	Cinnamon, honey, lemon juice, muscat, nutmeg	Coconut, whipped cream

Fruit recipes

Fruit pancakes

50 g dried fruit (mixture)	1/4 baking powder
150 g plain flour (semi-flour)	1 egg
50 g sugar	1 tablespoon melted butter
1/4 L milk	salt, cinnamon sugar

Soak the fruit in one cup of water and let it rehydrate. Rub up the whole egg with sugar, add the warmed butter, a pinch of salt, flour, baking powder and milk. Mix the dough thoroughly and add the sliced fruit. Fry the small pancakes in the pan and sprinkle them with cinnamon sugar.

Apple cobbler

150 g dried apples (slices)	50 g sugar
5 eggs	50 g breadcrumbs
1/2 baking powder	1 tablespoon rum
cinnamon, lemon zest	

Dried apples - boil the slices in water until semi-soft. Rub up the yolks with sugar, lemon zest, cinnamon, and a tablespoon of rum. Add apples and breadcrumbs to the mixture. Make whisked whites and stir them into the mixture as the last ingredient. Put a little oil in the baking dish and sprinkle the bottom with breadcrumbs. Put the cobbler in the baking dish and bake for about 15-20 minutes.

Fruit spread

1 kg dried fruit	1 L water
(apples, apricots, peaches)	1 teaspoon almond flavor
1 teaspoon cinnamon	200 g sugar

Put the dried fruit in a large pot and let it boil. Slowly boil for about 30 minutes. Stir in cinnamon, sugar, almond flavor, and boil for another 30 minutes. As soon as the fruit is soft, put the pot aside and let it cool down. Mash the cold mash or blend it to mash. Store in a sealed jar in the fridge. The spread is example for bread, scones, or pancakes.

Fruit muesli

100 g dried fruit	400 g oat flakes
(a mixture of apples, pears, plums strawberries, peaches, etc.)	50 g grated walnuts
50 g chocolate crumbs	50 g germ meal

Mince the fruit and mix together with the other ingredients. Store everything in a sealed bottle. The mixture can be stirred in yogurt, milk, or you can make fruit porridge.

Vegetable recipes

Leek soup with cheese

30 g dried leek	1 L water	
50 g butter	50 g plain flour	
1/2 cube of Maggi seasoning cube		5 tablespoons cream
3 teaspoons grated cheese	salt, pepper, parsley	

Soak the dried leek in water for 1/2 hour. After swelling, strain water off and let the leek drip off. Stew it in butter for a while, add plain flour and make light thickener. After cooling, add water and Maggi, stirring constantly. Boil for a while. Add cream to the finished soup and sprinkle with parsley. Grated cheese is added to the soup just before eating.

Vegetable pizza

1 pizza dough powder	2 eggs	
dried slices of tomatoes, capsicum (pepper) and onion	100 g grated cheese	
oil, salt, oregano, chives	ketchup	

Soak the dried vegetables in water for about 1/2 hour. Meanwhile, prepare the dough according to the instructions on the box. Oil the baking pan, add the pizza dough and spread over the entire surface. Grease the dough with oil and ketchup. Put slices of tomatoes, capsicum (pepper) and onion on the dough. Pour whipped eggs, add salt, pepper and sprinkle with cheese and oregano. Bake at 180 °C for about 15 minutes.

Mushroom fryers with vegetables

30 g dried mushrooms	60 g dried vegetable mixture
100 g grated cheese	3 eggs
3 tablespoons plain flour	breadcrumbs, salt, pepper, oil

Soak the dried mushrooms and vegetables in water for about 1 hour and then cook until soft. Add egg, cheese, melted butter and plain flour to the mixture. Add salt and pepper and thicken with breadcrumbs as needed. Use a tablespoon to form pancakes and fry them in oil. Serve with potatoes and mayo (Tartar sauce).

Gazpacho

500 g ripe tomatoes	1 cucumber
1 green capsicum (pepper)	2 large onions
2 carrots	5 tablespoons oil
2 tablespoons vinegar	5 drops tabasco
1/4 teaspoon chopped basil	pepper

Blend the tomatoes, cucumber, onion, pepper (capsicum) and carrots. Add the vinegar, tabasco, pepper, and basil to the mixture. Blend briefly. The mixture shall be dried in a foil tray and broken into powder. Store in a bottle. Before use, soak the mixture in water. You will get denser sauce which is used as a spicy side dish.

Bread and pasta

Dried bread

Cut one-day-old bread into cubes. Dry for about one hour. 500 g bread makes 4 cups after drying. If you want to season the bread before drying, pour the cubes with 3 tablespoons of melted butter. Add garlic and salt, parmesan, or other spices, and then dry until crispy. It is added to salads or soups.

Pasta cheese

You can have it at your disposal anytime - just blend or grate your favorite cheese and dry it. Put the cheese, salt and pepper into a small polyethylene bag and seal it airtight. Put pasta in a larger bag. Put the bag with cheese inside and close it airtight again.

Use: Boil the pasta in salted water until soft. Sprinkle with the cheese mixture, stir and cover for about 6 minutes. Stir again and you can serve the dish. It can be seasoned with butter and spices.

Noodles

When you make homemade noodles, you can also dry them.

2 cups of semi- or straight flour (more for tougher dough)

1/4 cup of soya flour (reduce the amount of flour or skip)

1/4 cup of wheat germs (reduce the amount of flour or skip)

2 eggs, 1/2 cup of milk

salt

Whisk the eggs, add the other ingredients, and make the dough. Divide the dough into three parts. Roll each part out until thin. To do so, use a board dusted

with flour. Use a sharp knife to cut 5-10 mm thick strips. Place them on the mesh trays and dry at 60 °C. It is enough for about 6 cups of noodles. Store them in a polyethylene bag or in a refrigerator, in which they last longer.

Instant rice

Cook the rice according to the instructions and dry it. Use: Pour the same amount of water on the rice and leave it for 5 minutes.

Instant noodles

The preparation process is the same as for instant rice. They can be added to dried vegetables and soups.

Drying herbs and spices



Recommended drying temperature: 35 °C

Herbs are easy to grow because they do not require much space and care. In the dried form, they are available all year round. Pick the leaves young and brittle. They are more aromatic. Pods with seed shall be picked before opening, so that the sun does not dry them out. If you want to dry flowers, collect them before they are in full bloom.

Most herbs and spices can be dried with a stem. Seeds and leaves are easier to seeds in a dry state. Before storing, label them, because they are not easy to recognize when dry. Store them in a cool dark place, in a glass jar or cloth bag - pound them just before use.

Garlic: Peel it, cut it small and spread it out over the foil tray. Dry at 35 °C. It can be stored in its original condition or pounded.

Ginger: Grate the root or cut it. Dry at 35 °C.

Horseradish: Rip the root, grate it, or cut into 5mm slices. After drying, you can pound into powder.

Herbal teas: Herbs intended for the preparation of tea do not need to be pounded into powder. One teaspoon of dried herbs shall be put in one cup of boiling water. Let them infuse for about 5 minutes, then filter them. Herbs are used alone or in mixtures, e. g. anise, chamomile, peppermint, sweet woodruff - try adding cloves, cinnamon, or nutmeg.

Parsley top: Rinse it well, let it drip and put on the mesh. It shall be dried for 3 to 4 hours.

Herb vinegar: Add your favorite herbs to various kinds of vinegar - e.g. basil or garlic to grape vinegar. Add oregano, basil, garlic, or thyme to the Italian salad

mixture. All kinds of herbal vinegars are prepared as follows: Add 50 g of dried herbs to 1 L of vinegar. Bring it to boil and let it to cool. Before pouring into bottles, you can filter the vinegar.

Dried bread mixture: Mix 2 and 1/2 cups of dried breadcrumbs or cubes (dried in the dehydrator), half a cup of dried onion powder, 1 teaspoon of garlic powder, 2 tablespoons of parsley, 1/2 teaspoon of marjoram, 1 tablespoon of dried celery, 1 teaspoon of salt, 1/2 teaspoon of pepper. Mix well and store in an airtight container. Use within 2-3 months. Add to soups (e.g. garlic soup, pea soup, and others).

Herbal butter: 1/2 cup of butter, 1/2 cup of oil, 1 tablespoon of parsley, 1/2 teaspoon of thyme, 1/2 teaspoon of basil, 1/4 teaspoon of chives (all dried), 1/4 teaspoon of salt, 1/8 teaspoon of garlic powder. Stir everything until smooth. Spread on cookies and bread.

Drying flowers



Recommended drying temperature: 35 °C

Similarly to herbs, you can also dry flowers. The size of blooms and blossoms is, however, limited by the height between the mesh trays, which is 28 mm. Spread smaller flowers with stems (so we can use them for arranging) on the mesh trays. At an even temperature and without an access of light, the flowers retain their original color.

It is possible to dry even individual petals from various flowers. These petals can be used for decorative purposes.

Preparation: Cut the flowers for drying early in the morning or in the late afternoon when they are cool and dry. Do not pick them immediately after rain or dew. For drying, choose solid but only half-blooming flowers. Although the fully opened blooms are nicer, they often lose petals when drying. Dry the flowers as soon as possible after cutting.

Pot-pourri (mixture): To prepare pot-pourri, which freshen up the air in the room, you do not need any exotic flowers. You can use most garden flowers and leaves. Rose blossoms are distinguished by their fragrance, whereas the flowers like daisies and lavenders add color and volume. In order to prevent the smell from the flowers from evaporating, add fixatives, such as sweet flags, to the mixture.

Spread them on the mesh trays, and dry for 6-8 hours. After cooling, store them in airtight containers and store in a cool dark place, until you make pot-pourri.

Pot-pourri

General instructions for preparation:

4 handfuls of herbs or flowers

1-2 tablespoons fixative

1-2 tablespoons mixed spices

Put the dried herbs and flowers in a large jar or stainless-steel bowl and mix. In another container, mix the fixative and spices. Stir well and pour on the flowers. Store in clean and airtight sealed container in a cool dark place. Occasionally, shake with the jar or stir its contents.

Use: Pour the mixture into a canvas bag and hang freely in the room. It will smell beautiful and freshen the air in the room up.



Helpline and Service (Warranty and Post-Warranty)

The sales document is also the warranty card.

Tel.: +420 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.

Jablonecká 648/8

460 01 Liberec 1

www.mamedoma.cz

e-mail: info@mamedoma.cz



Manufacturer:

Hydraflow Industries Ltd
Unit 10, 16 Paerangi Place
Tauriko, Tauranga
New Zealand

Importer to the EU:

Řídící systémy, spol. s r. o.
Jablonecká 648/8
460 01 Liberec 1
Czech Republic

Issue 7/2020

Bedienungsanleitung zu Dörrgeräten

Vorschriften für die Verwendung von Dörrgeräten

1. Lesen Sie sich die ganze Bedienungsanleitung sorgfältig durch, insbesondere die Sicherheitshinweise.

2. Machen Sie sich mit den Garantiebedingungen sorgfältig vertraut.

3. Verwenden Sie die Dörrgeräte nicht für andere Zwecke als zum Dörren und Trocknen von Lebensmittel - Obst, Gemüse, Pilzen, Kräutern und Blumen usw.

4. Die Dörrgeräte werden durch Einstecken/Ziehen des Netzsteckers in die Steckdose /aus der Steckdose ein- und ausgeschaltet. Die Dörrgeräte haben weder einen separaten Netzschalter, noch werden sie anhand ihrer Thermostatknöpfen ausgeschaltet!!

5. Wenn Sie Ihr Dörrgerät zum ersten Mal einschalten, vergewissern Sie sich, dass sich der Ventilator im Gerät dreht. Sie erkennen die Drehung akustisch und visuell. Wenn sich der Ventilator nicht dreht, schalten Sie das Gerät sofort aus und geben Sie es an Ihren Händler zurück.

6. Legen Sie das Trocknungsgut auf die Dörrsiebe immer außerhalb des Gerätes! Legen Sie die Dörrsiebe auf die Basis des Gerätes erst nachdem Sie das Sieb gefüllt haben.

7. Verwenden Sie nur vom Hersteller geliefertes Zubehör.

8. Schützen Sie die Dörrgeräte und -siebe vor dem Herunterfallen auf den Boden oder auf den Tisch, auch aus geringer Höhe, und vor dem Herabfallen von Gegenständen auf das Gerät.

9. Seien Sie beim Waschen von Dörrsieben besonders vorsichtig, um das Durchbrechen der Dörrgitter zu vermeiden. Weitere Informationen zur Wartung der Dörrgeräte finden Sie im Abschnitt "Wartung der Dörrgeräte".

10. Schützen Sie die Dörrgeräte vor offenem Feuer und heißen Gegenständen.

11. Betreiben Sie die Dörrgeräte nicht auf dem Boden, im Staub oder in Feuchtigkeit. Benutzen Sie die Dörrgeräte nicht im Außenbereich.

Sicherheitshinweise

Sie müssen immer Folgendes beachten, wenn Sie die Dörrgeräte benutzen:

a) Beim Umgang mit dem Gerät (Reinigen, Tragen etc.) muss der Netzstecker immer aus der Steckdose gezogen werden, d.h. das Dörrgerät muss unbedingt ausgeschaltet sein!

b) Das Dörrgerät, das Speisekabel und der Netzstecker dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

c) Schützen Sie die Dörrgeräte vor dem Eindringen von Wasser, Flüssigkeiten, Trocknungsgut und Fremdkörpern in die Basis

d) Wenn Sie pastenförmiges Trocknungsgut zum Dörren vorbereiten, legen Sie zuerst eine Folienschale auf das Dörrsieb, füllen Sie die Schale mit dem Trocknungsgut und erst danach stapeln Sie die Dörrsiebe übereinander auf das Dörrgerät.

e) Hängen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke, legen Sie es nicht auf heiße Gegenstände und legen Sie keine Gegenstände auf das Kabel.

f) Verwenden Sie das Dörrgerät nicht, wenn das Kabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

g) Bei einem Defekt des Dörrgerätes, insbesondere seines elektrischen Teils, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät nicht mehr benutzen. Übergeben Sie das Gerät oder senden Sie es zur Prüfung, Einstellung oder Reparatur an den Kundendienst.

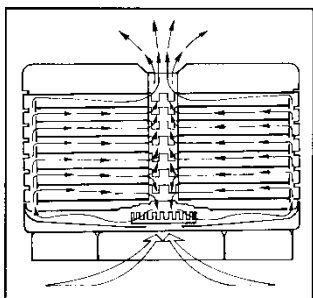
h) Die Adresse des autorisierten Service-Centers für die Reparaturen von Dörrgeräten finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.

i) Versuchen Sie nicht, das Dörrgerät selbst zu reparieren oder es bei einem anderen Service-Center reparieren zu lassen! Eine falsche Einstellung der Schutzelemente des Dörrgerätes kann das Gerät irreparabel beschädigen oder kann sogar zu einem Feuer führen!

Hauptdaten des Gerätes

Beschreibung: Die Dörrgeräte bestehen aus einer Basis (mit eingebautem Ventilator, der Heizspirale, elektronischem Regler und mit dem Speisekabel), aus den Dörrsieben, einem Deckel und Zubehör.

Durch die Ansaugöffnungen in der Basis wird Luft angesaugt, auf die vom elektronischen Thermostat eingestellte Temperatur erwärmt und durch das Verteilkanalsystem am Umfang der Dörrsiebe in den Innenraum einzelner Siebe eingeblasen. Durch die zentrale Öffnung der Siebe und des Deckels wird die Luft teilweise aus dem Dörrgerät ausgetrieben, und ein Luftanteil wird zurückgesaugt, erwärmt und wieder in den Siebraum eingeblasen.



Erhöhung der Trocknungskapazität

Die Dörrgeräte haben eine modulare Bauweise, um ihre Trocknungskapazität durch den Kauf zusätzlicher Siebe zu erweitern. Wenn das Dörrgerät mit der höchsten empfohlenen Anzahl von Sieben arbeitet, wird die Leistungsaufnahme des Gerätes praktisch nicht erhöht und die Trockenzeit nicht verlängert. Der Hersteller

empfiehlt nicht, eine höhere als die im Abschnitt Technische Daten angegebene Anzahl der Dörrsiebe zu verwenden.

Zubehör

Folienschale

Sie wird zum Trocknen pastenförmiger Produkte verwendet (gerollte getrocknete Fladen).

Foliensieb

Herausnehmbares, flexibles, engmaschiges Foliensieb, ideal für kleines Dörrgut. Gleichzeitig macht seine Verwendung das Waschen der Siebe einfacher.

Distanzsieb

Es wird verwendet, um den Abstand zwischen den Sieben zu vergrößern, wenn größeres Trocknungsgut wie ganze Walnüsse getrocknet werden soll. Wenn Sie mehrere dieser Siebe übereinander stapeln, herstellen Sie einen "Tunnel" zum Trocknen der Blumen, sogar mit einem langen Stiel. Die höchste Anzahl von Sieben, die Ihr Dörrgerät aufnehmen kann, finden Sie im Abschnitt Technische Daten.

Technische Daten

Typ:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Max. Leistungsaufnahme (W):	500	1000
Durchschnittlicher Stromverbrauch (W):	100–200	200–500
Temperatur-Betriebsarten:	30 °C–60 °C <small>(in 5°C-Schritten einstellbar)</small>	30 °C–70 °C <small>(in 5°C-Schritten einstellbar)</small>
Timer	1–24 Stunden <small>(in 1Std-Schritten einstellbar)</small>	1–48 Stunden <small>(in 1Std-Schritten einstellbar)</small>
Gewicht (kg):	3,4	4,7
Durchmesser des Dörrgerätes (mm):	340	390
Anzahl der Dörrsiebe	5	5
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen der Kräuter und Blumen:	15	30
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen von Obst und Gemüse	12	24
Max. Anzahl der Siebe zum Trocknen der Kost im pürierten Zustand und der Fertiggerichte	10	15

Mit jedem Dörrgerät werden ein Foliensieb und eine Schale mitgeliefert.

Wie das Dörrgerät richtig benutzen?

1. Entbehmen Sie die Siebe und trennen Sie sie voneinander. Waschen Sie die Siebe vor Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel, spülen Sie sie gut ab und lassen Sie sie trocknen.
2. Legen Sie die Trocknungsgutstücke einzeln nebeneinander auf das Sieb. Wenn Sie pastenförmiges Trocknungsgut trocknen, achten Sie darauf, dass die Masse nicht überläuft.
3. Stellen Sie je nach Typ des ein. Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es kurz aufwärmen.
4. Wenn alle Siebe vorbereitet sind, legen Sie sie auf das Dörrgerät. Beim Trocknen legen Sie keine leeren Siebe auf das Gerät.
5. Schalten Sie das Dörrgerät aus erst nachdem der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.
6. Nach dem Trocknen ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Wartung des Dörrgerätes

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes warmes Wasser mit einer Temperatur von nicht mehr als 60°C.

Verwenden Sie zum Reinigen niemals Hilfsmittel aus Metall, Topfkratzer aus Stahlwolle (oder aus Kunststoff) oder Scheuermittel (Geschirrsand etc.).

Deckel, Siebe und engmaschige Foliensiebe: Einige Minuten in warmem Wasser oder Wasser mit einem nicht aggressiven Reinigungsmittel einweichen. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die Aufsätze von Trocknungsgut zu entfernen.

Folienschalen: Entfernen Sie die Trocknungsgutreste mit einem Papiertuch und waschen Sie die Schale mit warmem Wasser. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel!

Basis: Reinigen Sie die Basis vollständig mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm. Lassen Sie während der Reinigung kein Wasser in das Gerät eindringen.

Wichtige Anweisungen und Empfehlungen zum Trocknen

Trocknungsvorgang aufzeichnen: Die Aufzeichnungen von Feuchtigkeit, Gewicht, Trockenzeit und -temperatur können beim wiederholten Trocknen behilflich sein. Diese Aufzeichnungen können so einfach wie Aufkleber auf Gläsern sein.

Qualitativ hochwertige Produkte verwenden: Das beste Ergebnis erreichen Sie nur mit qualitativ hochwertigen Produkten. Verwenden Sie frische und ausreichend reife Früchte, um den höchsten Nährwert zu erhalten. Verwenden Sie

zum Trocknen niemals angefaultes oder schimmeliges Obst, Gemüse etc., auch nicht nach dem Herausschneiden und Reinigen!


Vorbereitung: Verwenden Sie nur Obst von guter Qualität, um den Geschmack und den Nährwert zu erhalten. Sorgfältig waschen, schälen, entsteinen und schneiden. Gegebenenfalls die Früchte vorbehandeln.

Trocknungsgutmenge auf dem Sieb: Es ist schwierig, die optimale Menge zu bestimmen - im Allgemeinen werden jedoch etwa 0,5 kg pro Sieb empfohlen.

Empfohlene Stückgröße: Für Stückgut wird eine Scheibendicke von ca. 5 mm empfohlen. Arbeiten Sie schnell, um den Nährwert zu erhalten und das Trocknungsgut vor Abtrocknen zu schützen. Schneiden Sie das gleiche Trocknungsgut nach Möglichkeit in die gleichen Stücke (z. B. Bananen, Tomaten etc.). Dies wird in Zukunft die Zubereitung von Speisen erleichtern.



Einstellung der Trockentemperatur

Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in die Steckdose ein, es ertönt ein „Piepton“ und die rote Betriebsbereitschaftsanzeige leuchtet auf.

Schalten Sie das Gerät durch das Drücken der Taste  ein. Es ertönt ein Piepton und auf dem Display erscheint eine blinkende Temperaturanzeige von 30°C und eine Zeitanzeige von 1 Stunde an.

Drücken Sie die Pfeile links neben dem Display, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Die Temperatur ist in einem Bereich von 30 - 70 ° C in 5°C-Schritten einstellbar (Snackmaker FD 500 DIGITAL von 30 - 60 ° C in 5°C-Schritten einstellbar).

Drücken Sie die Pfeile rechts neben dem Display, um die gewünschte Trockenzeit einzustellen. Die Zeit wird in Schritten von einer Stunde eingestellt. Die kürzeste Trockenzeit beträgt 1 Stunde und die längste 48 Stunden (Snackmaker FD 500 Digital 24 Stunden).

Den Trocknungsvorgang schalten Sie durch das Drücken der Taste  ein. Nach Ablauf der eingestellten Trockenzeit wird die Temperatur auf 30°C gesenkt – die Trocknung wird solange fortgesetzt (es wird dadurch die Wiederbefeuchtung bereits getrockneter Produkte durch Luftfeuchtigkeit vermieden), bis Sie das Gerät durch das Drücken der Taste  für 2 Sekunden ausschalten.

Bei FD500 DIGITAL schaltet sich das Gerät nach Ablauf der eingestellten Trocknungszeit aus.

Im Falle eines Stromausfalls trocknet das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung dort weiter, wo er mit der richtigen Einstellung der Temperatur und der verbleibenden Zeit aufgehört hat.

Die Temperatur- und Zeiteinstellungen können bei laufendem Gerät nicht geändert werden.

Um die Einstellung zu ändern, drücken Sie die Taste. Das Gerät stoppt, nimmt dann alle Einstellungen vor und beginnt erneut mit dem Trocknen.

Vorwärmen:

Stellen Sie die empfohlene Trockentemperatur ein und schalten Sie sie kurz ein, bevor Sie die Siebe einlegen. Die Feuchtigkeit in den Produkten wird die Temperatur im Gerät senken. Es wird nicht empfohlen, eine höhere Trockentemperatur einzustellen, um diesen Temperaturabfall zu kompensieren.

Rezepte und Anweisungen zum Trocknen

Wenn Sie an anderen Rezepten und Anleitungen zum richtigen Trocknen interessiert sind, können Sie das Heft "Dörren und Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Pilzen" bestellen.

Behandlung von Obst und Gemüse vor dem Trocknen

Gemüse kann blanchiert (wärmebehandelt) werden, um eine enzymatische Reaktion mit Geschmacksverlust zu vermeiden. Weitere Informationen zur Behandlung von Obst vor dem Trocknen finden Sie im Abschnitt "Trocknen von Obst". Eine Vorbehandlung ist zum Trocknen von Obst nicht erforderlich, sie verbessert jedoch das Aussehen der Produkte, erhöht die Haltbarkeit und manchmal auch den Nährwert. Einige Obstfrüchte (Feigen, Pflaumen, Trauben und Heidelbeeren) sind mit einem Schutzwachs überzogen. Um das Trocknen zu beschleunigen, tauchen Sie sie kurz vor dem Trocknen für 1-2 Minuten in heißes Wasser ein. Die Schutzschicht wird entfernt und die Trockenzeit wird dadurch verkürzt. Nach Herausnahme der Früchte aus heißem Wasser spülen Sie sie noch mit kaltem Wasser ab. In einigen Fällen, wie zum Beispiel bei Pflaumen, reicht es aus, die Früchte zu halbieren und mit der Schale nach unten auf die Siebe zu legen. Kleine Beeren (z.B. Heidelbeeren) sollten vorzugsweise im gemixten Zustand getrocknet werden. Die Trockenzeit ist somit deutlich kürzer.

Trockenzeit

Die Trockenzeit ist abhängig von der Menge der Produkte auf dem Sieb, der Dicke der Scheiben, der Feuchtigkeit und Temperatur der Umgebungsluft und insbesondere vom Wassergehalt des Produktes. Es ist empfehlenswert, die Aufzeichnungen zu führen.

Lagerung und Kennzeichnung

Die getrockneten Produkte behalten ein Drittel bis ein Zwölftel des ursprünglichen Gewichts. Geeignete Aufbewahrungsbehälter sind Einmachgläser, Behälter mit Schraubverschlüssen aus Metall etc. Die Produkte in

Plastiktüten in festen, insektensicheren Behältern aufbewahren. Füllen Sie die Behälter bis zum Rand, damit keine Luft eindringen kann. Achten Sie beim Verpacken darauf, keine Produkte zu zerdrücken. Es werden eher kleinere Behälter bevorzugt, da bei jedem Öffnen Feuchtigkeit aus der Luft in das Innere eindringt.

Sie können die Behälter mit Aufkleber mit Angaben über den Inhalt, das Datum und die Zeit der Trocknung und über das Gewicht etc. kennzeichnen.

Regelmäßige Feuchtigkeitskontrolle

Schütteln Sie den Behälter in der ersten Woche nach dem Trocknen gelegentlich, um sich zu überzeugen, dass der Inhalt nicht nass ist. Überprüfen Sie die aufbewahrten trockenen Produkte später von Zeit zu Zeit und trocknen Sie sie ab, wenn sie nass werden.

Aufbewahrungsort

Die getrockneten Produkte an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort aufbewahren. Die empfohlene Temperatur beträgt 5 bis 20 ° C.

Verwendung von getrockneten Produkten

Der ursprüngliche Zustand der Produkte wird durch Wiederbefeuchtung (Wasseraufnahme) erreicht. Es ist nicht bei allen Sorten notwendig – getrocknetes Obst und gerollte Obstscheiben sind ausgezeichnete Snacks, Gemüse kann in Suppen, Schnellgerichte, gedünstete und andere Gerichte ohne Wiederbefeuchtung zugegeben werden. Auch Kräuter werden normalerweise in trockenem Zustand für die Zubereitung der Kräutertees verwendet.

Bei der Wiederbefeuchtung wird in der Regel eine Tasse Wasser auf eine Tasse Obst, Gemüse oder Pilze gegossen und 5–15 Minuten einwirken gelassen und dann nach dem Rezept zubereitet. Geben Sie beim Einweichen kein Salz oder Zucker ins Wasser. Verwenden Sie das nach dem Einweichen verbleibende Wasser für die Zubereitung von Gerichten - es enthält Vitamine und Mineralien.

Eine Variante der Wiederbefeuchtung stellt das Kochen dar. Obst und Gemüse werden im Wasser, in Fleischbrühen oder Säften gekocht oder direkt in die Gerichte zugegeben, die mit erforderlicher Menge Wasser gegossen wurden. Normalerweise wird eine halbe Tasse getrocknetes Gemüse anstelle einer Tasse frisches Gemüse zugegeben. Das Folgende sind die durchschnittlichen Äquivalente von getrockneten Produkten:

Durchschnittliche Ausbeute aus frischem Gemüse nach Trocknen

frisches Gemüse	getrocknetes Äquivalent
1 Zwiebel	1,5 Esslöffel Zwiebelpulver
	1/4 Tasse gehackte getrocknete Zwiebel

1 grüne Paprika	1/4 Tasse Paprikascheiben
1 Tasse Karotte	4 Esslöffel Karottenpulver
1 Tasse Spinat	1 1 Esslöffel Spinatpulver
1 mittelgroße Tomate	1 Esslöffel Tomatenpulver

Natürlich können nicht die getrockneten Produkte nach der Wiederbefeuchtung das Aussehen der frischen Produkte wieder erlangen. Zum Beispiel Tomaten eignen sich zum Kochen, für Saucen und für Tomatenmark – sie ähneln jedoch nicht vollständig dem Aussehen der frischen Tomaten. Mit ein wenig Fantasie werden Sie viele Möglichkeiten finden, wie die wiederbefeuchteten Produkte zu verwenden.

Denken Sie daran, dass getrocknete Früchte nach der Wiederbefeuchtung süßer als frisch sind und daher nur weniger oder gar nicht nachgesüßt werden müssen.

Tabelle zum Dörren von Obst

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Menge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und temperatur, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.). Legen Sie das Obst nur in eine Lage. Empfohlene Dörrtemperatur ist 55°C. Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Obstart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Äpfel	Feste, reife Früchte, schälen (wenn gewünscht), in 5 mm Scheiben schneiden, entkernen	2 Min in Lösung einweichen, trocknen	8-10 Stunden	biegsam	Müsli, Kuchen, Knödel

Aprikosen	Feste, reife Früchte entkernen, vierteln oder in Scheiben	2 Min. in Lösung einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandeln	10-28 Stunden	biegsam	Trocken oder eingeweicht in Desserts Müsli, Fleischspeisen oder Saucen
Bananen	Reife Früchte mit braunen Stellen auf der Schale (hoher Zuckeranteil – wenig Stärke)	Ohne Vorbehandlung	72-L6 Stunden	brüchig	Müsli, Kindernahrung, Kuchen
Heidelbeeren	Reife Früchte, waschen, Stiele entfernen	30-60 Sek. ins heiÙe, dann ins kalte Wasser	24 -36 Stunden	zäh	Milchcocktails, Speiseeis, Joghurts, Müsli, Kuchen, Tees

Obstart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Kirschen	Feste, saftige Früchte, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Nicht notwendig, 30-60 Sek. ins heiÙe, dann ins kalte Wasser	12-24 Stunden	zäh	Brotzeit, für Kuchen, Eis

Zitrusfrüchte	Waschen, schneiden, schälen möglich (bei behandelter Schale jedoch ein Muss)	Ohne Vorbehandlung	4-8 Stunden	zäh	Kuchen, Puddings, Schokolade
Johannisbeeren	Zerkleinern und als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Obst Tees, Füllung von Mehlspeisen, Garnitur von Süßspeisen
Feigen	Reife, waschen, halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Mit Schale nach unten	Ohne Vorbehandlung	10-30 Stunden		Geschmortes Obst, Obstsalat, Pudding, Kuchen
Weintrauben	Besser kernlose, reife, waschen, Stiele entfernen, halbieren, mit Schale nach unten	Ohne Vorbehandlung oder für 1-2 Min. ins heiße Wasser	20-30 Stunden	biegsam	Als Rosinen
Kiwi	Reife und feste, schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Obstsalate
Pfirsiche	Große feste Früchte, jedoch nicht unreife, waschen,	2 Min. einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandlung	8-16 Stunden	zäh, biegsam	Brotzeit, geschmorte Speisen, Chutneys, Kuchen

	schälen, entkernen, in 5 mm Scheiben				
Obst	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Birnen	Waschen und schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	2 Min. einweichen, trocknen oder ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsa m	Geschmorte s Obst, Obstsalate, Desserts, vorzügliche Brotzeit mit Käse
Ananas	Reife und gesunde, nicht überreife Früchte schälen, Fasern entfernen, 5 mm Scheiben	Ohne Vorbehandlung	14-18 Stunden	zäh, biegsa m	Müsli, Pudding, als Brotzeit, Pulver zum Süßen
Pflaumen	Süße, reife, waschen, halbieren, entkernen, große vierteln	Ohne Vorbehandlung	10-20 Stunden	biegsa m	Süße Brotzeit oder in Verbindung mit anderem Obst, für Puddings
Himbeere n	zerkleinern, als Obstfladen trocknen	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	biegsa m	Kuchen, Rouladen, Obst, Tees
Rhabarber	Feste, rote, gerade, säubern, waschen, 2,5 cm lange schneiden	Ohne Vorbehandlung	7 -12 Stunden	brüchig	Müsli, Milchcocktai ls, Speiseeis, Kuchen

Durchschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischobst:

Apfel, Aprikosen, Pfirsiche 1,5 kg
Kirschen, Birnen, Bananen 1,0 kg

Tabelle zum Dörren von Gemüse

Die Dörrzeit hängt von mehreren Faktoren ab (Lebensmittelmenge, Scheibenstärke, Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur, Wasseranteil in den Lebensmitteln usw.) Empfohlene Dörrtemperatur: 55°C. Zeitangaben sind lediglich Richtwerte.

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Grüne Bohnen	Längs schneiden in kleine Streifen	Im heißen Dampf blanchieren bis glasig, dann ins kalte Wasser	4-6 Stunden	brüchig	Gemüsebeilagen in Suppen, zum Dünsten
Rote Bete	Waschen, in 10 mm große Würfel schneiden	Weichkochen, abkühlen lassen	10-12 Stunden	brüchig	Borschtsch oder trocken mit Käse als Brotzeit
Rosenkohl	Junge Röschen halbieren	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8- 14 Stunden	brüchig	Für Suppen, zum Dünsten
Möhren	Waschen, schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden	5 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 Stunden	zäh	Für Suppen und Saucen

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
Blumenkohl	Jung und weiß, waschen, in 5-8mm Stücke, in Salzwasser einweichen wegen Insekten	3 Min. blanchieren, dann ins kalte Wasser	8-10 Stunden	brüchig	Trockener Blumenkohl ist braun, nach einweichen cremig, für Suppen und zum panieren
Sellerie	Jung und knackig, in 5 mm Stücke schneiden	Nicht notwendig	6-8 Stunden	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen, als Selleriesalz
Gurken	Nicht schälen, in 5 mm Scheiben schneiden	Nicht notwendig	6-8 Stunden	brüchig	Als Chips
Blattgemüse (Wirsing, Spinat)	Frisch und eindeutig grün, waschen und Blätter rupfen	Im Dampf blanchieren, in einer Lage auf Tablett schichten	4-8 Stunden	brüchig	zum Pulver zermahlen, für Sahne und Gemüsesuppen und gedünstete Speisen, Zitronensaft hinzugeben
Pilze	Frische	Nicht nass machen, säubern, 5 mm Scheiben, kleine ganz lassen	5-8 Stunden	fest bis knusprig	Omelette, Suppen, Saucen, Schnellgerichte

Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung
-----------	--------------	--------------------------	-----------	----------	-----------

Zwiebeln	Schälen, Spitzen abschneiden, 5 mm Streifen oder Scheiben, nicht mit anderem Gemüse trocknen (scharfes Aroma)	Ohne Vorbehandlung	6-10 Stunden	knusprig	Suppen, Salate, gekochte Speisen, lagern als Scheiben oder Pulver
Erbsen	Jung und knackig, schälen und waschen	Überbrühen	5-8 Stunden	brüchig	Suppen, gedünstete Speisen oder zum Mischen mit anderem Gemüse
Paprika	Frisch, gerade, 5 mm Streifen oder Ringe, Samen entfernen	Ohne Vorbehandlung	5-10 Stunden	brüchig	Schnellgerichte, Suppen, Pizza
Kartoffeln	Waschen, schälen, in 5 mm Streifen, Ringe oder Würfel schneiden oder reiben	5 Min. blanchieren, werden durchsichtig aber fest. Einweichen ins Wasser zum Ausscheiden von Stärke	8-12 Stunden	knusprig	Suppen und gedünstete Speisen
Gemüseart	Vorbereitung	vorläufige Vorbehandlung	Dörrdauer	Dörrtest	Anwendung

Tomaten	Reif und fest, eindeutig rot, eher sauer. Waschen, 5 mm Scheiben. Falls sie beim Trocknen dunkeln, Temperatur um 5°C senken.	Ohne Vorbehandlung	8-10 Stunden	zäh bis knusprig	Für alle Speisen mit Tomaten. Als Pulver in Salate, Suppen, Saucen, für Tomatensaft
Zucchini	Junge, brüchige Früchte waschen, Oberseite abschneiden, längs schneiden in 5 mm Scheiben	2 Min. blanchieren	7-10 Stunden	äh bis knusprig	Als Chips, in Suppen und zu Schnellgerichten

Durchschnittliche Ertragsmenge aus 10 kg Frischgemüse:

Kohl, Sellerie, Zwiebel, Spinat 1,0 kg
 Bohnen, Rote Beete, Möhren, Tomaten 1,5 kg Erbsen,
 Kartoffeln 2,0 kg

Obst- und Gemüsefladen

Obstfladen sind gedörrte zusammengerollte Scheiben aus süßem oder ungewürzten, breiigem Obst oder Gemüse. Sie entstehen durch Verteilung der Pasten Füllung auf der leicht geölten Folienschale.

Verteilen Sie die Füllung stets auf die im Sieb liegende Folienschale, außerhalb des Dörrgeräts, damit die Füllung nicht versehentlich ins Gerät eindringt und legen Sie dann das Sieb vorsichtig auf das Dörrgerät.

Zubereitung:

Pürieren oder verreiben Sie am besten leicht überreifes Obst oder Gemüse zum Brei, geben einen Teelöffel Honig auf eine Tasse Püree hinzu und verteilen die Mischung gleichmäßig. Die Früchte können auch mit Schale vermischt sein, mit Ausnahme von Pfirsichen und Erbsen. Manche Früchte, wie z.B. Apfel, Aprikosen und Pfirsiche oxidieren schneller, deshalb verkürzen Sie die Zubereitungszeit. Beim beerenähnlichen Obst mit großen Kernen ist es sinnvoll, die Paste nach dem Pürieren zu passieren. Der Fladen sollte in der Mitte ca. 3 mm und am Rand ca. 5 mm stark sein. Die Rolle ist fertig, wenn die Mitte bei Berührung nicht mehr klebt. Manche beerenähnliche Fladen (z.B. rote oder schwarze Johannisbeere) werde immer etwas klebrig sein.

Nehmen Sie die die Fladen am besten noch warm heraus, damit sie sich nicht an der Folienschale festkleben. Rollen Sie sie und verpacken sie in Plastik Verpackungen und lagern sie in luftdichten Behältern. Die Aufbewahrung im Kühlschrank oder Tiefkühltruhe verlängert die Haltbarkeit.

Obstfladen eignen sich als ausgezeichnete Zwischenmahlzeit. Bei Mischung der Fladen mit heißem Wasser im Verhältnis 3+1 erhalten Sie Konfitüre ohne Zucker. Der Verbrauch der Füllung auf ein Foliensieb ist rund 2 Tassen für Ultra 1000 und 1 1/2 Tassen für Snackmaker FD500. Trockenprobe: Die Fladen sind trocken, wenn sie ohne feuchte Flecken sind. Falls die Fladen brechen, sind sie zu trocken.

Empfohlene Kombination für Obstfladen

Empfohlene Dörortemperatur: 55°C. Die Dörzeit beträgt 8 - 12 Stunden

Obstsorte	Kombination	Gewürze und Beigeschmack	Beilage
Äpfel	Bananen, Datteln, Pfirsiche, Birnen, Zwetschgen, Rosinen, Beeren	Zimt, Honig, Muskatnuss, Zitronensaft, Apfelsinen, Erdbeeren	Nüsse, Kokosnuss
Aprikosen	Apfel, Bananen, Datteln, Ananas	Weinbrand, Honig, Zitronensaft , Muskatnuss, Rohrzucker	Nüsse

Bananen	Apfel, Aprikosen, Blaubeeren, Weintrauben, Erdnussbutter, Zitronen-oder Apfelsinenschalen, Himbeeren	Zitronensaft, Muskatnuss, Vanille, Honig, Ingwer, Muskatblüte	Nüsse, Kokosnuss
Blaubeeren	Bananen	Zitronensaft	
Kirschen	Apfel, Bananen, Himbeeren, Rhabarber	Honig, Zitronensaft, Mandelgeschmack	Mandeln, Kokosnuss

Obstsorte	Kombination	Gewürze und Beigeschmack	Beilage
Preiselbeeren	Apfel Püree, Bananen, Datteln, Apfelsinen	Honig, Apfelsinensaft	
Weintrauben	Äpfel, Bananen	Honig, Apfelsinensaft	
Nektarinen		Honig, Apfelsinensaft	Nüsse
Apfelsinen	Bananen, Birnen	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss,	Kokosnuss
Pfirsiche	Apfel, Ananas	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatnuss,	Nüsse
Birnen	Apfel, Ananas	Zimt, Zitronensaft, Muskatnuss	Kokosnuss
Ananas	Bananen, Apfelsinen	Zimt, Honig	Kokosnuss
Zwetschgen	Apfel, Datteln, Rosinen	Honig, Zitronenoder Apfelsinensaft	Sesam

Kürbis		Rohrzucker, Zimt, Nelken, Ingwer, Honig Muskatnuss	
Himbeeren	Äpfel, Bananen	Honig	
Rhabarber	Äpfel, Erdbeeren	Zucker, Honig	
Erdbeeren	Bananen, Rhabarber, Ananas	Zimt, Honig, Zitronensaft, Muskatblüte, Muskatnuss	Kokosnuss, Schlagsahne
Joghurt	iedwedes Obst nach Geschmack		

Dörren von Fleisch und Fisch

Empfohlene Dörroberfläche: 50°C – HIGH Die Dörroberzeit beträgt 6-8 Stunden.

Jerky und Biltong

...ist eine beispielsweise in den USA und in Süd-Afrika sehr beliebte Art von Dörroberfleisch. Es wird aus rohem Rind- oder Rehfleisch hergestellt, das gesalzen oder mariniert und danach gedörrober wird. Rohes Hähnchen- oder Schweinefleisch ist nicht geeignet.

Gedörroberes und gekochtes Fleisch sowie Fleischgerichte

Das Fleisch wird zuerst gekocht, danach in kleine Stücke geschnitten und gedörrober. Es kann auch gekocht werden als Teil eines kompletten Gerichts wie Auflauf und Eintopf, danach wird es gedörrober und bei Bedarf durch Zugabe von Wasser wiederhergestellt.

Hähnchen- und Schweinefleisch, die nicht für Jerky verwendet werden, sind hierfür geeignet.

Fish Jerky

ist roher Fisch, der gesalzen und manchmal geräuchert wurde und danach gedörrober wurde.

Dörren von Beef Jerky

Verwendet wird mageres Rindfleisch ohne Fett, da fett beim Lagern ranzig wird. Zwei Kilogramm mageres Fleisch ergeben 500 Gramm Jerky. Bitten Sie Ihren Metzger, das Fleisch in lange 5 mm dicke Streifen zu schneiden oder verwenden Sie ein scharfes Messer. Ein wenig angefrorenes Fleisch lässt sich leichter schneiden. Quer zur Faser geschnittenes Fleisch ist weniger zäh als längs geschnittenes.

Wildfleisch

Jeder Teil kann verwendet werden, da das Fleisch immer mager ist. Es wird empfohlen, Wildfleisch vor dem Dörren für mindestens 60 Tage tiefzufrieren als Vorsichtsmaßnahme gegen Krankheiten, die das Tier mit sich getragen haben könnte.

Marinade für 500 Gramm mageres Rind- oder Wildfleisch

4 EL Sojasauce
4 EL Worcestershire Sauce
1 EL Tomatensauce
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Salz
1 EL Ingwerpulver
1 EL Currypulver

Das Fleisch vollständig mit Marinade bestreichen, bedecken und im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden stehen lassen, danach abschütten. Legen Sie eine Folienschale auf das unterste Dörrsieb, um Tropfen abzufangen. Auf den darüber liegenden Dörrsieben benutzen Sie flexible Siebe, auf denen Sie das Fleisch ausbreiten. Drehen Sie das Fleisch nach 4 Stunden Dörren um. Dörren Sie bei 60°C - HIGH - 6 bis 8 Stunden lang. Es ist fertig, wenn es sich wie eine Wieder biegt, ohne zu brechen.

Süd-Afrikanischer Biltong

1 kg Rehfleisch
2 TL Zucker
1 TL gemahlene Koriander
2 Knoblauchzehen
Sauce 1/2 TL Salz
1 EL Ingwerpulver
1 EL Currypulver
1 TL grobkörniges Salz
1/2 TL gemahlene schwarze Pfeffer

125 ml Essig

Schneiden Sie Fleisch in 10 mm dicke Scheiben und mit Marinade bestrichen über Nacht stehen lassen. Flüssigkeit abschütten und auf Folienschalen oder festen Sieben bei 60°C - HIGH - 10 bis 12 Stunden lang dörren, bis die Streifen biegsam aber nicht brüchig sind.

Corned Beef Jerky

Schneiden Sie ungekochtes, abgelagertes Corned Beef in lange, dünne, gleiche Streifen. Legen Sie sie flach auf die flexiblen Siebe und dörren bis sie ledern sind. Getrocknetes Corned Beef sollte brechen, wenn es gebogen wird, sollte aber nicht spröde werden. In einem luftdichtem Behälter Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Obstrezepte

Obstpfannkuchen

50 g Dörrobst (Mischung) 150 g Mehl
(mittelgroß, wenn vorhanden) 50 g

Zucker

1L Milch

1 Packung Backpulver

1 Ei

1 EL zerlassener Butter

Salz, Zimtzucker

Das Obst in einer Tasse Wasser einweichen und aufquellen lassen. Zerreiben Sie das Ei mit Zucker und geben die warme Butter hinzu, eine Salzprise, das Mehl, das Backpulver und Milch. Vermengen Sie den Teig gründlich und geben geschnittenes Obst hinzu. In der Pfanne kleine Pfannkuchen rösten und anschließend mit Zimtzucker bestreuen.

Apfelauflauf

150 g gedörrte Apfel (in Scheiben)

5 Eier

1/2 Packung Backpulver

Zitronenschale

50 g Zucker

50 g Semmelbrösel

1 EL Rum, Zimt,

Kochen Sie die gedörrten Apfelscheiben im Wasser halb gar. Die Eidotter mit Zucker, Zitronenschale, Zimt und Rum verreiben. Geben Sie zur Mischung die Apfel und Semmelbrösel. Aus dem Eiweiß schlagen Sie Schnee und mengen Sie diesen als letzten zur Mischung unter. Bestreichen Sie die

Backform mit ein wenig Öl ein, bestreuen den Boden mit Semmelbrösel, füllen mit Mischung und bei 180°C 15- 20 Minuten backen.

Obstaufstrich

1 kg Dörrobst (Apfel, Aprikosen, Pfirsiche)
1TL Zimt
1TL Mandelaroma
1L Wasser
200 g Zucker

Bringen Sie in einem großen Topf das Dörrobst zum Kochen. Kochen Sie bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten lang. Mischen Sie Zimt, Zucker und Mandelaroma unter und köcheln weitere 30 Minuten. Wenn das Obst weich ist, nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und lassen ihn abkühlen. Die kalte Masse zerdrückt oder pürieren Sie zum Brei. Lagern Sie im verschlossenen Glas im Kühlschrank. Der Aufstrich ist ausgezeichnet z.B. aufs Brot, Dalken oder Pfannkuchen.

Obstmüli

100 g Dörrobst (Mischung aus Äpfeln, Birnen Zwetschgen, Erdbeeren, Pfirsichen)
50 g Roggenkeime
400 g Haferflocken
50 g geraspelte Wallnüsse
50 g Schokoladenkrümel
Hacken Sie das Obst klein und vermischen zusammen mit anderen Zutaten. Alles lagern Sie in einem verschlossenen Behälter. Die Mischung können Sie mischen mit Joghurts, Milch oder aus ihr einen Haferbrei mit Obst kochen.

Gemüserezepte

Lauchsuppe mit Käse

30 g gedörrten Lauch
50 g Butter
1/2 Fleischbrühwürfel
3 EL geriebenen Käse
1L Wasser
50g Mehl
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Petersilie

Den Lauch in Wasser aufquellen lassen, danach überschüssiges Wasser abschütten und den Lauch abtropfen lassen. In Butter schmoren, Mehl hinzugeben und eine helle Mehlschwitze braten. Nach Abkühlung nach und nach unter ständigem Rühren Wasser und Brühwürfel hinzugeben und aufkochen. Zur fertigen Suppe Sahne zugießen und mit Petersilie bestreuen. Geriebenen Käse gibt zur Suppe jeder nach Belieben.

Gemüsepizza

1 Pizzateig aus der Tüte
gedörnte Scheiben von Tomaten, Paprika und Zwiebeln
Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Schnittlauch
2 Eier
100 g geriebene Käse
Ketchup

Das Dörrgemüse ca. 1 Stunde im Wasser aufquellen lassen. Zwischendurch den Teig vorbereiten laut Packungsanleitung. Das Backblech mit Öl einreiben und darin den Teig ausbreiten. Den Teig mit Öl und Ketchup bestreichen und mit den Gemüsescheiben belegen. Übergießen mit verquirlten Eiern, salzen, pfeffern und mit Käse und Oregano betreuen. Bei 180°C ca. 15 Minuten backen.

Pilzschnitzel mit Gemüse

30 g getrocknete Pilze
60 g gedörnte Gemüse Mischung
100 g geriebener Käse
3 Eier
3 EL Mehl
Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Öl
1 EL Butter

Die getrockneten Pilze und das Dörrgemüse ca. 1 Stunden in Wasser aufquellen lassen und danach gar kochen. Zur Mischung geben Sie Eier, Käse, zerlassene Butter und Mehl. Salzen, pfeffern und nach Bedarf mit Semmelbrösel verdicken. Mit dem Esslöffel Puffer herausstechen und in Öl braten. Servieren mit Kartoffeln und Tatarsauce.

Gazpacho

500 g reife Tomaten
1 grüner Paprika
2 Möhren
2 EL Essig

1 TL gehacktes Basilikum
1 Gurke
2 große Zwiebeln
50 ml Öl
5 Tropfen Tabasco Pfeffer

Die Tomaten, Gurke, Zwiebel, Paprika und Möhren pürieren. Zur Mischung Essig, Tabasco, Pfeffer und Basilikum zugeben. Nochmal kurz pürieren. Die Mischung auf Folienschale dörren, zum Pulver zerbröseln und in einer Flasche aufbewahren. Vor der Benutzung die Mischung in Wasser einweichen (ein dicker Brei entsteht), die Sie als pikante Beilage benutzen können.

Brot und Teigwaren

Getrocknetes Brot

Schneiden Sie einen Tag altes Brot in Würfel. Dörren Sie ca. 1 Stunde. 500 g frisches Brot ergibt ca. 4 Tassen. wenn sie das Brot vor dem Dörren abschmecken wollen, begießen Sie die Würfel mit 3 EL zerlassener Butter, geben Knoblauch mit Salz, Parmesankäse oder andere Gewürze hinzu und dörren bis knusprig. Als Beigabe für Salate oder Suppen.

Käse für Teigwaren

Sie können Ihren beliebten Käse stets zur Verfügung haben - es genügt, dass sie den Käse reiben und dörren. Käse, Salz und Pfeffer in eine kleine Plastiktüte luftdicht verschließen. In größere Tüte legen Sie die Teigwaren zusammen mit dem Beutel mit dem Käse und alles zusammen luftdicht verschließen. Anwendung: Die Teigwaren weich kochen. Mit Käsemischung betreuen, vermischen und ca. 6 Minuten bedeckt lassen. Danach wieder vermischen und servieren. Abschmecken mit Butter und Gewürze möglich.

Nudeln

Wenn Sie zu Hause Nudeln machen, können sie diese auch trocknen:

2 Tassen Mehl (für zähen Teig etwas mehr)
1 Tasse Sojamehl (den Mehlanteil verringern oder auslassen)
1 Tasse Roggenkeimlinge (den Mehlanteil verringern oder auslassen)
2 Eier
1/2 Tasse Milch Salz

Eier verquirlen, übrige Zutaten hinzufügen und Teig verarbeiten. Den

Teig in drei Teile teilen. Jeden Teil auf einer mehlbestreuten Unterlage dünn auswalzen. Mit scharfem Messer in ca. 5-10 mm breite Streifen schneiden. Auf Foliensiebe legen und bei 50 °C dörren. Ergibt ca. 6 Tassen Nudeln. Aufbewahren in Plastikbeuteln oder im Kühlschrank, wo es sich länger hält.

Instantreis

Kochen Sie den Reis nach Anleitung und dörren anschließend. Anwendung: Einen Teil Reis mit einem Teil heißen Wasser aufgießen und 5 Minuten stehen lassen.

Instantnudeln

Werden zubereitet wie Instantreis. Als Zugabe zum Dörrgemüse und in Suppen.

Trocknen von Kräutern und Gewürzen

Empfohlene Dörretemperatur: 35 – 40°C.

Kräuter lassen sich sehr leicht züchten, weil sie nicht viel Platz und Pflege beanspruchen. Gedörnt haben sie sie das ganze Jahr zur Verfügung. sammeln sie junge und brüchige Blätter, sie haben mehr Aroma. Schoten mit Samen werden vor dem Öffnen gesammelt, damit sie von der Sonne nicht austrocknen. Wenn Sie Blüten dörren, sammeln Sie sie vor der vollen Blütenentfaltung.

Die Mehrzahl von Kräutern und Gewürzen lassen sich mit Stielen dörren. Die Samen und Blätter lassen sich leichter trennen, wenn trocken. Kräuter werden bei einer Temperatur bis 35 °C gedörnt, Gewürze sind nicht so empfindlich und lassen sich bei 40 °C dörren.

Vor dem Lagern beschriften, denn im trockenen Zustand lassen sich Kräuter schlechter auseinanderhalten. Lagern an einem kühlen und dunklen Ort in Glas oder Stoffbeuteln - zerstoßen erst vor dem Gebrauch.

Ingwer: Die Wurzel reiben oder schneiden und bei 35 °C dörren.

Meerrettich: Die Wurzel abschrubben, raspeln oder in 5 mm Scheiben schneiden und bei 35 °C dörren. Danach können sie ihn pulverisieren.

Knoblauch: Schälen, kleinschneiden, auf Folienschale verteilen und bei 35 °C dörren. Lagern im ursprünglichen Zustand oder pulverisieren.

Kräutertees: Kräuter bestimmt für die Zubereitung von Tees müssen nicht in Pulverform sein. Auf eine Tasse brühendes Wasser einen vollen TL trockener

Kräuter. 5 Minuten ziehen lassen, dann ab sieben. Kräuter werden einzeln oder als Mischung verwendet - z.B. Anis, Kamille, Pfefferminze, Waldmeister - versuchen sie Nelken, Zimt und Muskatnuss hinzuzugeben.

Petersilie: Gut abspülen, abtropfen lassen und auf Foliensieb 3-4 Stunden lang dörren.

Kräuteressig: In verschiedene Essigarten können Sie ihre Lieblingskräuter zugeben - z.B. Basilikum oder Knoblauch in Weinessig. Für italienisches Salatdressing geben Sie hinzu Oregano, Basilikum, Knoblauch oder Thymian. Alle Arten von Kräuteressig werden wie folgt zubereitet: In 1 L Essig 50 g getrocknete Kräuter hinzugeben, zum Kochen bringen, abkühlen lassen. Vor dem Abfüllend er Flaschen lässt sich der Essig noch ab sieben.

Getrocknete Brotmischung:

Mischen Sie 2 und 1/2 Tassen getrockneter Semmelbrösel oder Würfel (aus dem Dörrgerät), 1/2 Tasse Zwiebelpulver, 1 TL Knoblauchpulver, 2 TL Petersilie, 1/2 TL Majoran, 1 EL Sellerie, 1TL Salz, 1/2 TL Pfeffer (Kräuter, Gewürze und Gemüsepulver mit dem Dörrgerät zubereitet). Gut vermischen und in luftdichtem Behälter lagern. Innerhalb 2-3 Monaten aufbrauchen. Als Zugabe in Suppen (Knoblauch-, Erbsensuppe usw.).

Kräuterbutter: 1/2 Tasse Butter, 1/2 Tasse Öl, 1 EL Petersilie, 1/2 TL Thymian, 1/2 TL Basilikum, 1 TL Schnittlauch (alles getrocknet), 1 TL Salz, 1/8 TL Knoblauchpulver. Alles gut glatt vermischen. Für Cracker und Brot.

Trocknen von Blumen

Empfohlene Dörrtemperatur: 35 - 40.C – LOW

Ähnlich wie Kräuter können wir auch Blumen trocknen. Die Größe der Blüten ist jedoch beschränkt auf den Abstand zwischen den Dörriesben, die 28 mm beträgt. Kleinere Blüten mit Stielen (damit wir sie nach dem Trocknen anordnen können) verteilen wir auf die Siebe und dörren bei 40 °C. Bei gleichmäßiger Temperatur und ohne Lichteinfluss behalten die Blüten ihre ursprüngliche Farbe. Auch einzelne Blütenblätter aus verschiedenen Blumen lassen sich trocknen, die man zu dekorativen Zwecken benutzen kann.

Zubereitung: Blumen zum Trocknen früh morgens oder spät nachmittagsschneiden, wenn sie kühl und trocken sind. Sammeln Sie diese nicht gleich nacheinem Regen oder Morgentau. Zum Trocknen suchen Sie feste

Blumen und nur halbaufgeblüht. Auch wenn volle Blüten schöner sind, verlieren diese beim Trocknen oft ihre Blütenblätter. Die Blumen möglichst rasch nach dem Schneiden trocknen.

Potpourri (Mischung): Zur Zubereitung von Potpourri, das die Luft in einem Zimmer auffrischt, benötigen Sie keine exotischen Blumenarten. Die Mehrzahl von Gartenblüten und Blättern sind verwendbar. Rosenblüten prägen sich durch ihren Duft aus, während Osterblume und Lavendel Farbe liefern und an umfangzugeben.

Damit der Duft der Blumen nicht ausdunstet, geben wir in die Mischung Fixativ wie z.B. Kalmus, verteilen sie diese auf die Siebe und trocknen 6 Stunden. Nach Abkühlung bewahren Sie sie auf in luftdichten Behältern und lagern sie an einem kühlen und dunklen Ort, bis Sie sie zum Potpourri verwenden.

Potpourri

Allgemeine Anleitung zur Zubereitung:

4 Hand voll Kräuter oder Blüten

1-2 EL Fixativ

1-2 EL gemischte Gewürze

Geben Sie getrocknete Kräuter und Blüten in ein großes Glas oder Schale ausrostfreiem Stahl und vermengen. Dann in einem anderen Behälter Fixativ und Gewürze vermengen und Blüten und Kräuter zuschütten. Lagern Sie sie in einemsauberem luftdichtem Behälter an einem kühlen und dunklen Ort auf. Ab und zuschütten Sie den Behälter oder durchmischen seinen Inhalt.

Gebrauch:

Schütten Sie die Mischung in einen Stoffbeutel und hängen diesen frei in einem Raum auf. Er wird schön duften und erfrischt die Raumluft.

Manual de uso de secadoras

Reglamentos para uso de secadoras

1. Lea detenidamente todo el manual, especialmente los principios de la seguridad de la operación.
2. Lea detenidamente las condiciones de garantía.
3. No use las secadoras con un fin distinto al de secar alimentos - fruta, verdura, hongos, hierbas y flores y así.
4. Las secadores se encienden y apagan enchufando o desenchufando la horquilla. Las secadoras no tienen un interruptor, ¡ni tampoco se apaguen con los botones del termostato!
5. Al encender el secador por primera vez, asegúrese que el ventilador esté girando en el dispositivo. Esto se puede ver u oír. En el caso de que el ventilador no esté girando, apague inmediatamente el dispositivo y devuélvalo al suministrador.
6. ¡Ponga los alimentos para secar sobre el colador puesto fuera del secador! No ponga los coladores sobre la unidad de base antes de que se llenaran.
7. Sólo use los accesorios suministrados por el fabricante.
8. Proteja secadoras y coladores de caídas al suelo o a la mesa, incluso a baja altura, y de caídas de objetos sobre los mismos.
9. Tenga especial cuidado al lavar los coladores para que no se rompa la rejilla. Más informaciones sobre el mantenimiento de secadores lea en el capítulo Mantenimiento de secadoras.
10. Proteja las secadoras de llama abierta y objetos calientes.
11. No deje las secadoras en el suelo polvoroso o húmedo y no las use al aire libre.

Reglamentos de la seguridad

Al usar las secadoras, hay que cumplir con estos reglamentos:

- a) Asegure que la horquilla está desenchufada durante cualquier manipulación (limpieza, etc.) con la secadora, pues, ¡la secadora debe estar apagada imperativamente!
- b) la secadora, el cable de alimentación y la horquilla no deberán entrar en contacto con agua u otro líquido.
- c) Proteja la secadora de la infiltración de agua, líquidos, rellenos secos y objetos extraños en cualquier ranura de la unidad de base.
- d) Si está preparando alimentos pastosos para secar, primero ponga el recipiente de plástico sobre el colador, vierta el relleno en el recipiente y tan sólo después ponga los coladores en la secadora.

e) No deje colgar el cable por el borde de la mesa o del mostrador, no ponga el cable sobre los objetos calientes, así como no ponga objetos sobre el cable.

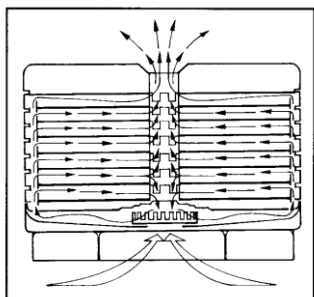
f) No utilice la secadora con el cable o la horquilla dañados.

g) En caso de funcionamiento defectuoso de la secadora, sobre todo de su parte eléctrica, desenchufe la horquilla y no siga utilizando la secadora. Entréguela o envíela al servicio para probarla, ajustarla o repararla.

h) Puede encontrar la dirección del servicio autorizado para reparar secadores en el documento del manual.

i) ¡no intente reparar la secadora por sí mismo y no la deje reparar por otros servicios! ¡Un mal ajuste de los elementos de protección de la secadora puede causar daños irreversibles o quemar la secadora!

Datos principales



Descripción: Las secadoras están compuestas de una unidad de base (dentro de la cual hay un ventilador, un espiral calentador, un regulador electrónico y un cable de alimentación), de coladores, de una tapa y de accesorios.

En la unidad de base, por las bocas de succión, se recoge el aire, calentándose hasta alcanzar la temperatura ajustada por el termostato electrónico y, por los conductos de distribución, soplándose al espacio interior de los coladores. Por el orificio central de los coladores, un poco de aire se está empujando fuera del secador y un poco de aire vuelve a succionarse, vuelve a calentarse, soplándose de nuevo a los coladores.

Aumento de la capacidad de secar

Las secadoras tienen una construcción de puesto múltiple, pues se pueden comprar más coladores para aumentar la capacidad de secar. Pese a que se use el mayor número recomendado de los coladores, no se aumentará la potencia de entrada de la secadora y no se prolongará el tiempo de secar. El fabricante no recomienda utilizar más coladores de lo que se indica en la sección Parámetros técnicos.

Accesorios

Recipiente de plástico

Sirve para secar rellenos pastosos para rollitos (tortillas secas arrolladas).

Redecilla

Es un inserto flexible desmontable de malla fina para secar trozos pequeños. Al haberla usado, es más fácil lavar los coladores.

Colador de distancia

Sirve para aumentar el espacio entre los coladores durante el secado de mayores productos, por ejemplo de nueces enteras. Al haber apilado más coladores, formará un «túnel» para secar flores de tallo largo. Puede encontrar el número máximo de los coladores que se pueden utilizar en la sección Parámetros técnicos.

Parámetros técnicos

Tipo:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Potencia de entrada máxima en W:	500	1000
Potencia de entrada media en W:	100–200	200-500
Modos de temperatura:	30–60 °C (ajustables por 5 °C)	30–70 °C (ajustables por 5 °C)
Temporizador	1–24 horas (ajustable por 1 hora)	1–48 horas (ajustable por 1 hora)
Peso en kg:	3,4	4,7
Diámetro de la secadora en mm:	340	390
Número de coladores:	5	5
Número de coladores máximo para secar hierbas y flores:	15	30
Número de coladores máximo para secar fruta y verdura	12	24
Número de coladores máximo para secar productos batidos y platos preparados	10	15

Se suministra con cada secadora una redecilla y un recipiente.

Cómo utilizar la secadora

1. Quite los coladores y sepárelos. Antes de usarlos, lávelos con agua caliente y detergente, enjuáguelos y deje secarlos.

2. Ponga trozos de alimentos por separado sobre el colador. Si está secando rellenos pastosos, asegúrese que la masa no desborde.

3. Por el tipo de la secadora, o ajuste la temperatura y el tiempo de secado deseados. Enciende la secadora y deje calentarla.

4. Una vez preparados los coladores, póngalos en la secadora. Durante el secado, no ponga coladores vacíos en la secadora.

5. No apague el secador, salvo que se haya terminado el secado.
6. Una vez terminado el secado, desenchufe la horquilla.

Mantenimiento de secadoras

Lave la secadora con agua a una temperatura de 60 °C como máximo.

Para lavar la secadora, nunca utilice objetos metales, estropajos (ni plásticos) o medios abrasivos (arena, etc.).

Taza, coladores, redecillas: Remójelos en agua caliente o en agua con un detergente no agresivo por unos minutos. Remueve restos del relleno secado con un cepillo blando.

Recipientes de plástico: Remueve restos del relleno secado con una servilleta de papel y aclare con agua caliente. ¡No utilice detergentes de limpieza!

Unidad de base: Hay que limpiarla apagada, sólo por fuera, con un paño húmedo blando o con una esponja. Durante la limpieza, hay que impedir cualquier infiltración de agua.

Instrucciones y consejos principales para secar

Registro de secado: Un registro de la humedad, del peso, del tiempo de secado y de temperaturas ayudará cuando volverá a secar. Este registro pueden resultar tan simple como etiquetas para frascos.

Utilice alimentos de calidad: Sólo se alcanzará el mejor resultado con alimentos de calidad. Utilice fruta de apropiada madurez para conservar su valor nutritivo. Para secar, nunca utilice fruta o verdura, etc., podrida o mohosa, ¡ni tampoco al haberla cortado y limpiado!

Preparación: Para conservar el sabor y valores nutritivos, solamente utilice fruta de calidad. Lave bien la fruta, pélala, quite sus centros y córtela. Si se recomienda, procese la fruta de antemano.

Cantidad de rellenos para redecillas: Es difícil establecer una cantidad óptima, sin embargo, por lo general, se recomienda aproximadamente 0,5 kg por un colador.

Tamaño recomendado: En cuanto a un relleno de trozos, se recomienda el grosor de las lonchas de unos 5 mm. Trabaje rápidamente para conservar el valor nutritivo y para que el relleno no se seque en superficie. Si es posible, corte los mismos rellenos en trozos iguales (por ejemplo plátanos, tomates, etc.). Pues, la preparación de comidas resultará más fácil.


Ajuste de la temperatura de secado


Enchufe la secadora. Oirá un pitido y verá una luz roja de enciendo.

Encienda la secadora pulsando el botón . Oirá un pitido y verá parpadear en la pantalla la temperatura de 30 °C y el tiempo de 1 hora.

Pulsando las flechas a la izquierda de la pantalla ajuste la temperatura deseada. La temperatura se puede ajustar por 5 °C en una gama de 30–70 °C (Snackmaker FD500 DIGITAL por 5 °C en una gama de 30–60 °C).

Pulsando las flechas a la derecha de la pantalla ajuste el tiempo de secado deseado. El tiempo se ajusta en pasos por una hora. El tiempo de secado más corto es de una hora y el más largo es de 48 horas (Snackmaker FD500 Digital 24 horas).

Se activará el secado pulsando el botón .

Una vez pasado el tiempo de secado ajustado, la temperatura se bajará a 30 °C con los alimentos siguiendo secándose (así se impedirá la rehidratación de los alimentos secados con la humedad de aire) hasta que apague la secadora pulsando el botón  y manténgalo así por dos segundos.

Para FD500 DIGITAL, la secadora se apaga una vez transcurrido el tiempo de secado programado.

En el caso de un corte de energía, después de que se restablezca el suministro de energía, la secadora continuará secando donde lo dejó con la configuración correcta de temperatura y tiempo restante.

Los ajustes de temperatura y tiempo no se pueden cambiar mientras la unidad está funcionando.

Para cambiar la configuración, presione el botón, la secadora se detendrá, luego haga cualquier ajuste y comience a secar nuevamente.

Pre calentación

Ajuste la temperatura recomendada de la secadora y enciéndala poco antes de la inserción de los coladores. La humedad de alimentos bajarán la temperatura en la secadora. No es recomendable ajustar una elevada temperatura de secado para compensar el descenso.

Recetas e instrucciones para secar

Si está interesado en otras recetas e instrucciones para secar correctamente, puede pedir en nuestra compañía una libreta «Secamos fruta, verdura, hierbas, hongos».

Tratamiento de fruta y verdura antes de secarla

Conviene escaldar (tratar térmicamente) verdura para impedir una reacción enzimática que causa la pérdida del sabor. Puede encontrar más informaciones sobre el tratamiento de fruta antes de secarla en la sección Secado de fruta. Pretratamiento no es necesario para secar fruta, sin embargo, se mejorará la apariencia de alimentos, se prolongará su vida útil y, a veces, su valor nutritivo. Algunos tipos de fruta (higos, ciruelas, uvas y arándanos) tienen una capa cerosa. Para acelerar el secado, sumerja esta fruta en agua caliente justo antes de secarla. Así se quitará la capa y el secado se tardará por menos tiempo. Al haberla sacado de agua caliente, aclare la fruta con agua fría. En algunos casos (por ejemplo en cuanto a ciruelas), basta con cortar la fruta a la mitad y ponerla piel abajo. Es recomendable licuar bayas pequeñas (por ejemplo arándanos) antes de secarlas. Así se acortará notablemente el tiempo de secado.

Tiempo de secado

El tiempo de secado depende de la cantidad de productos en el colador, del grosor de las lonchas, de la humedad y la temperatura del ambiente y, sobre todo de la cantidad de agua en los alimentos. Mantenga registros.

Almacenamiento y etiquetado

Alimentos secados conservan una tercera hasta una doceava parte de su peso original. Son adecuados tarros, vasos con tapaderas roscadas metales, etc., como recipientes de almacenaje. Alimentos en bolsas de plástico hay que conservar en recipientes rígidos protegidos contra insectos. Es necesario que los recipientes llene hasta el borde para impedir la entrada de aire. Al embalar, tenga cuidado que no machaque los alimentos. Son más apropiados recipientes pequeños porque entrará el aire en el recipiente cada vez que lo abra.

Puede etiquetar los recipientes y registrar así el contenido, la fecha y el tiempo de secado, el peso, etc.

Control periódico de la humedad

Durante la primera semana después del secado, sacuda el recipiente para asegurarse que el contenido no se haya mojado. Más tarde, controle los alimentos almacenados. Si se mojarán los alimentos, vuelva a secarlos.

Espacios de almacenamiento

Almacene los alimentos en un lugar frío, seco y oscuro. La temperatura recomendada es de 5 hasta 20 °C.

Uso de alimentos secados

Se puede restablecer el estado inicial de alimentos por la rehidratación (la absorción de agua). La rehidratación no es necesaria para todos los tipos de alimentos – fruta secada y rollitos son un bocadillo perfecto, verdura se puede añadir en sopas, comidas rápidas, comidas estofadas y otras. Por lo general, en el estado seco, también se usan hierbas para preparar té de hierbas.

Por regla general, la rehidratación significa que se vierte una taza de agua en una taza de fruta, verdura u hongos. Se deja por 5–15 minutos y luego se sigue una receta. Durante la rehidratación no añada ni sal ni azúcar. Utilice el agua de la rehidratación para preparar platos porque contiene vitaminas y minerales.

Uno de los modos de la rehidratación es la cocción. Se cuecen fruta y verdura en agua, caldos de carne o jugos, o se pueden echar directamente en comidas con el contenido de agua. Por lo general, se usa una media taza de verdura secada en cambio de una taza de verdura fresca. En continuación, se indican los equivalentes medios de alimentos secados:

El rendimiento medio del secado de una hortaliza secada

Fresca	Equivalente seco
1 cebolla cebolla	1,5 cucharada del polvo de 1/4 taza de la cebolla seca troceada
1 pimiento verde verde	1/4 taza de las lonchas de pimiento
1 taza de la zanahoria	4 cucharadas del polvo de zanahoria
1 taza de la espinaca	1 cucharada del polvo de espinaca
1 tomate medio	1 cucharada del polvo de tomate

Una vez rehidratados, los alimentos secos no serán parecidos a los frescos. Por ejemplo, los tomates resultan apropiados para cocinar, para salsas, para un puré de tomate, sin embargo, no serán parecidos a los tomates frescos. Con un poco de imaginación, encontrará muchas formas para usar los alimentos rehidratados.

Tenga en cuenta que, una vez rehidratas, la fruta seca es más dulce que la fresca, pues la endulce poco o en absoluto.

Secado de fruta

Escoja fruta fresca y madura con el mayor contenido de azúcar y nutrientes para lograr mejores resultados.

Preparación: Lave bien y seque la fruta con un paño, quite sus centros y huesos. Puede pelarla. Trabaje rápidamente para conservar el valor nutritivo, corte trozos de 5 mm de grosor. Colóquelos uno al lado del otro. Una vez llenado, enseguida ponga el colador en la secadora precalentada al grado de MEDIUM.

Antes de secar, un tratamiento de fruta limitará el pardeamiento de algunos tipos (por ejemplo de manzanas y peras) y prolongará su vida útil.

Tratamiento natural antes del secado: Al haberlos cortado, los trozos de fruta se sumergirán en el jugo de limón o de piña por 5 minutos, se secarán por aire y tan sólo después se secarán en la secadora.

Tratamiento en el ácido cítrico: Disuelva una cucharada del ácido en 2 litros de agua y sumerja la fruta en la solución por 5 minutos. Séquela con cuidado y colóquela en los coladores para secar en la secadora.

Prueba de secado: La fruta bien secada es blanda y suave sin partes húmedas. Los alimentos secos deben contener menos del 5 % de agua, si no contienen conservantes. Una simple prueba de secado es dejar enfriar un trozo, cortarlo a la mitad y machacarlo. Si habrán gotas de agua, la fruta no es seca. Cuanto más secos los alimentos, tanto más larga es su vida de útil, rehidratándose (absorbiendo agua) por más tiempo a la vez.

Rehidratación (humedecimiento) de la fruta seca: La mayoría de fruta secada se puede comer en el estado seco. Eche en agua caliente la fruta seca (una taza de agua caliente por una taza de fruta) destinada para pasteles y comidas estofadas. Se deben sumergir en agua la fruta destinada para echar en los yogures. En 3/4 de taza de agua caliente, por 5–15 minutos, deje sumergidas la fruta destinada para preparar helados, cremas y cócteles de leche. Para que reblandezcan la fruta almacenada por mucho tiempo, suméjla en agua caliente por 15 segundos y séquelas.

Tabla del secado de fruta

El tiempo de secado depende de muchos factores (el volumen de los alimentos, el grosor de las lonchas, la humedad y la temperatura del ambiente, el contenido de agua, etc.).

Ponga la fruta en una sola capa.

Temperatura de secado recomendada 55 °C



Tipo	Preparación	Preparación previa	Tiempo de secado	Carácter	Uso
Manzanas	Frutos sólidos y maduros, lavar y cortar a trozos de 5 mm	Sumergir en la solución por 2 minutos, secar	8-10 h	Elástico	Müsli, pasteles, bolitas o trozos fritos
Albaricoques	Maduras, sólidas, quitar huesos, cortar por cuartos o a lonchas	Sumergir en la solución por 2 minutos, secar, o sin tratamiento	10-28 h	Elástico	Secas o bañadas con un postre, müsli, comidas con carne o jugos
Plátanos	Frutos maduros con manchas marrones en la piel (un alto contenido en azúcar y poco almidón) Pelar, trozos de 5 mm o cortar a lo largo	Sin tratamiento	12-16 h	Frágil	Müsli, alimentos infantiles, pasteles
Arándanos	Maduros, lavar, secar enteros o licuar y secar tortillas	Sumergir en agua caliente por 30-60 s	24-36 h 8-10 h	Sólido Elástico	Bocadillo, en pasteles o helados
Cerezas	Duras, succulentas, lavar, quitar rabos, cortar a la mitad, quitar huesos, ponerlas piel abajo		12-24 h	Sólido	Bocadillo, en pasteles o helados
Cítricos	Lavar, cortar, se pueden pelar	Sin tratamiento	16-18 h	Frágil	Bocadillos, sazonadores
Grosellas rojas y negras	Licuar, secar para tortillas de fruta	Sin tratamiento	8-10 h	Elástico	Tés de fruta, rellenos para postres, adornos de galletas navideñas
Higos	Maduros, lavar, cortar a la mitad, cortar por cuartos o cortar por	Sin tratamiento	10-30 h	Sólido	Estofados, ensalada de fruta, pudings, pasteles

Secado de verdura

Utilice verdura fresca y frágil para secar. Al igual que la fruta, también la verdura debe ser madura y es necesario secarla lo antes posible después de haberla cosechado para que no perdiera nada de su valor nutritivo.

Preparación: Es necesario lavar, pelar y cortar o rallar la verdura. La misma se seca a una temperatura a 50 °C para las secadoras. Si la temperatura en la secadora es demasiado alta, la verdura puede endurecer. Una alta temperatura va cocinando una parte exterior de verdura lo que resultará en la humedad encerrada adentro. Así, la humedad no puede evaporarse, dejando un sabor amargo.

Escaldado (tratamiento térmico) antes del secado: Es mejor escaldar verdura que se cocina por mucho tiempo. Escaldando verdura, se bajará la cantidad de microorganismos que causan el deterioro de las mismas, se interrumpirán cambios químicos nocivos, se mantendrá el color y, haciéndose más porosa, se acelerará el secado de verdura. Resulta mejor escaldar en vapor que en agua porque se va perdiendo menos vitaminas y minerales solubles. No es necesario escaldar la verdura que se calienta rápidamente (por ejemplo tomates).

Escaldado en vapor: En un pote con una tapa bien adherida, vierta unos 20 mm de agua, llevándolo a ebullición tumultuosa. Ponga la verdura cortada en un tamiz. Ponga éste en el pote, cubra con la tapa y estofe en vapor por el tiempo establecido en la tabla. Luego, enfríe la verdura en agua frío, deje escurrir y colóquela en el colador.

Preparación en el microondas: Ponga el recipiente con la verdura cortada en el microondas, dejando por unos 3/4 del tiempo necesario para que se cueza por completo.

Prueba de secado: Antes de realizar la prueba, deje enfriar la verdura. Deberían ser duras y sólidas, sin partes blandas. Mejor se prueba por tacto - tome un trozo en su mano e inspeccione su estructura y córtelo. Si no hay agua, el trozo es seco suficientemente y apto para el almacenamiento.

Rehidratación de verdura: Añada 1,5 de taza de agua en una taza de la verdura, deje por 15 minutos y trate de manera habitual.

Verdura seca en polvo: Séquela de manera habitual y licúe en polvo. Es un ingrediente ideal para sopas, comidas rápidas, alimentos infantiles o ensaladas.

Tabla del secado de verdura

Diferentes tipos de verdura se secan por diferente tiempo. El tiempo de secado depende del tamaño de una dosis en el colador, del grosor de las lonchas, de la

humedad y la temperatura del ambiente y, sobre todo de la cantidad de agua en los frutos mismos. Mantenga registros sobre su experiencia personal.

Temperatura de secado recomendada 55 °C

Tipo	Preparación	Preparación previa	Tiempo de secado	Carácter	Uso
Judías verdes	cortar a lo largo a trozos pequeños (modo francés)	Escaldar en vapor hasta que sean transparentes, luego en agua frío	4-6 h	Frágil	Guarnición de verdura en sopas, estofadas
Remolacha	Lavar, cortar a trozos de 10 mm	Hervir hasta que se ablandan	10–12 h	Frágil	Verdura para el borsch o seca como un bocadillo crujiente con queso
Col de Bruselas	Coles cortar a la mitad	Escaldar por 3 minutos, en agua fría	8-14 h	Frágil	Para sopas, para estofar
Zanahoria	Lavar, limpiar, cortar a ruedas, a cubos o rallar	Escaldar por 5 minutos, en agua fría	8-10 h	Sólido	Para sopas y salsas
Coliflor	Joven y blanco, lavar, trozos de 5–8 mm, sumergir en agua salada debido a insectos	Escaldar por 3 minutos, en agua fría	8-10 h	Frágil	Coliflores secos son marrones, una vez sumergidos en agua tienen el color de crema, para sopas y comidas fritas hechas de coliflores
Apio	Joven y frágil, cortar a trozos de 5 mm	No es necesario	6-8 h	Frágil	Sopas, comidas estofadas, como un polvo con sal
Pepinos	No pelar, cortar a ruedas de 5 mm de grosor	No es necesario	5-8 h	Frágil	Como chips
Verdura de hoja (coles rizadas, espinaca)	Fresca y todo de verde Lavar y quitar hojas	Escaldar en vapor, colocar en el colador en una capa	4-8 h	Frágil	Machacar a polvo, para sopas de nata y de verdura y para comidas estofadas, añadir un jugo de limón

Hongos	Frescos	No sumergir, limpiar, lonchas de 5 mm (píleos y estipes)	5-8 h	Duro hasta crujiente	Para tortillas, sopas, salsas, comidas rápidas
Cebolla	Pelar, cortar la parte superior y dejar al lado, lonchas o ruedas de 5 mm, no secar con otra verdura (olor intenso)	Sin tratamiento	6-10 h	Crujiente	Para sopas, comidas estofadas, almacenamos como polvo y lonchas
Guisantes	Jóvenes y frágiles, pelar y lavar	Hervir en vapor	5-8 h	Frágil	Para sopas, comidas estofadas o mezclar con otra verdura
Pimiento	Fresco, llano, cortar en tiras o a ruedas, quitar semillas	Sin tratamiento	5-10 h	Frágil	Para comidas rápidas, sopas, pizzas
Patatas	Lavar, pelar, tiras o ruedas de 5 mm, rallar o cortar a cubos	Escaldar por 5 min, se vuelven transparentes, pero quedan duras Sumergiéndolas en agua, se removerá el almidón	8-12 h	Crujiente	Cubos se utilizan para sopas y comidas estofadas

Tomates	Maduros, sólidos, todo de rojos, mejor agrios Lavar, lonchas de 5 mm Si nota que, al secarlos, se van oscureciendo, baje la temperatura de 5 °C	Sin tratamiento	8–10 h	Sólido hasta crujiente	Aptos para todas las comidas con tomates, como el polvo para ensaladas, sopas, salsas, jugo de tomates
Calabacín	Joven, lavar frutos frágiles, cortar la parte superior y tirar, cortar lonchas de 5 mm a lo largo	Escaldar por unos 2 minutos	7–10 h	Sólido hasta crujiente	Como chips, para sopas y comidas rápidas

El rendimiento medio por 10 kg de verdura fresca

Repollos, cebollas, apios, espinaca	1,0 kg
Judías, remolachas, zanahorias, tomates	1,5 kg
Guisantes, patatas	2,0 kg

Rollitos de fruta y verdura

Los rollitos son tortillas secas arrolladas preparadas habiendo secado fruta o verdura batida en un recipiente de plástico. Antes de llenarlo, hay que untar el recipiente de plástico con aceite.

Fuera de la secadora (para que el relleno no entra en la secadora), unte el relleno en el recipiente de plástico colocado en el colador. Luego, con cuidado, coloque el colador con el recipiente en la secadora.

Preparación: Licúe o unte fruta o verdura demasiado madura (idealmente) en puré. Si la fruta es poco dulce, endúlcela con miel o azúcar al gusto. Sin embargo, cuente con el hecho que la tortilla secará un poco más de tiempo. Algunos frutos, por ejemplo manzanas, albaricoques y melocotones, oxidan más rápidamente, pues su preparación debería ser lo más rápida posible. Una vez machacadas en puré, se conviene colar las bayas con grandes semillas. Unte la masa de fruta o verdura en el recipiente de plástico con untado de aceite. La tortilla debe ser unos

3 mm de grosor en el centro y unos 5 mm al borde. La tortilla está lista una vez que el centro había dejado de ser pegajoso al tacto. Hay tortillas de bayas (grosella roja y negra) que seguirán siendo pegajosas.

Es mejor retirar las tortillas cálidas. Una vez enfriadas, arrolle y envuélvalas en una película de plástico alimentario. Almacene en un recipiente hermético. Se prolongará su vida de útil en un frigorífico o un congelador.

Los rollitos de fruta sirven como un bocadillo perfecto o para preparar postres rápidos.

Prueba de secado: Son secos los rollitos si no hay manchas húmedas. Si se rompen, los rollitos son demasiado secos.

Combinaciones recomendadas de rollitos de fruta

Temperatura de secado recomendada 55 °C, el tiempo de secado es de 8–12 horas.



Tipo	Combinación	Condimentos y saborizantes	Guarniciones
Manzanas	Plátanos, dátiles, melocotones, peras, ciruelas, uvas pasas, bayas	Canela, miel, mezclas de especias, nuez moscada, jugo de limón, de naranja, de fresas	Nueces, coco
Albaricoques	Manzanas, plátanos, dátiles, piña	Jugo de limón, nuez moscada, vainilla, miel, jengibre, macis	Coco, nueces
Plátanos	Manzanas, albaricoques, arándanos, uvas, mantequilla de cacahuete, corteza de limón y de naranja, frambuesas	Jugo de limón, nuez moscada, vainilla, miel, jengibre, macis	Coco, nueces
Arándanos	Plátanos	Corteza de limón	
Cerezas	Manzanas, plátanos, frambuesas, ruibarbo	Miel, jugo de limón, sabor de almendra	Almendras, coco
Arándanos rojos	Puré de manzanas, plátanos, dátiles, naranjas	Miel, Jugo de naranja	
Uvas	Manzanas, plátanos	Miel, Jugo de naranja	
Nectarinas		Miel, Jugo de naranja	Nueces
Naranjas	Plátanos, peras	Canela, miel, jugo de limón, nuez moscada	Coco
Melocotones	Manzanas, piña	Canela, jugo de limón, nuez moscada, miel	Nueces
Peras	Manzanas, naranjas, plátanos	Canela, jugo de limón, nuez moscada	Coco
Piña	Plátanos, naranjas	Canela, miel	Coco
Ciruelas	Manzanas, dátiles, uvas pasas	Mile, jugo de limón o de naranja	Semillas de sésamo
Calabaza		Azúcar moreno, canela, clavo, jengibre, miel, nuez moscada	
Frambuesas	Manzanas, plátanos	Miel	
Ruibarbo	Fresas, manzanas	Azúcar, miel	
Fresas	Plátanos, ruibarbo, piña	Canela, miel, jugo de limón, macis, nuez moscada	Coco, nata montada

Secado de hierbas y especias



Temperatura de secado recomendada 35 °C

Hierbas son muy fáciles de cultivar porque no requieren mucho espacio y cuidado. Una vez secados, son disponibles por todo el año. Recoja las hojas jóvenes y frágiles que son más aromáticas. Se recogen las vainas con semillas antes de que se abran, de lo contrario podrían desecarse por el sol. Si quiere secar las flores, recógelas antes de que hayan florecido totalmente.

La mayoría de hierbas y especias se puede secar con tallos. Las semillas y las hojas son más fáciles de separar en el estado seco. Es mejor describirlas antes de almacenarlas porque se reconocen con dificultad en el estado seco. Guárdelas en un sitio frío y oscuro en un bote de cristal o una bolsa de lona. Tritúrelas justo antes de usarlas.

Ajo: Pélelo, córtelo más pequeños, coloque en el recipiente de plástico y seque a una temperatura de 35 °C. Se puede almacenar en el estado original o molido en polvo.

Jengibre: Ralle o corte la raíz y séquela a una temperatura de 35 °C.

Rábano: Friegue la raíz bien, rállela o córtela en lonchas de 5 mm. Una vez secada, puede molerla en polvo.

Tés de hierbas: No es necesario moler en polvo las hierbas destinadas para preparar té. Por una taza de agua herviente es una cucharadita llena de hierbas secas. Deje remojarlas por unos 5 minutos y escúrralas. Hierbas se pueden utilizar solas y en mezclas – por ejemplo el anís, la manzanilla, la menta piperita, la aspérula odorata. Pruebe añadir el clavo, la canela y la nuez moscada.

Hojas de perejil: Enjague las hojas bien, deje escurrir y coloque sobre la redcilla. Se secan por 3 o 4 horas.

Vinagre de hierbas: Puede añadir sus hierbas favoritas en diferentes tipos del vinagre (por ejemplo la albahaca o el ajo en un vinagre de vino). En la mezcla italiana de ensaladas, añada el orégano, la albahaca, el ajo y el tomillo. Todos los tipos de vinagres de hierbas se preparan de modo siguiente: En un litro del vinagre eche 50 g de hierbas secas, llévelo a ebullición y deje enfriarlo. Antes de echarlo en botellas, se puede filtrar la mezcla.

Mezcla de pan seca: Mezcle 2 y 1/2 tazas de pan rallado y de cubos de pan (secados en una secadora), media taza de polvo de cebolla secado, una cucharadita de polvo de ajo, 2 cucharas de perejil, media cucharadita de mejorana, 1 cuchara de apio seco, 1 cucharadita de sal, media cucharadita de pimienta. Revuelve la mezcla bien y almacene en un recipiente hermético. El

tiempo de caducidad es de 2–3 meses. Se añade en sopas (por ejemplo en la sopa de ajo, de guisantes, etc.).

Mantequilla de hierbas: Media taza de mantequilla, media taza de aceite, 1 cucharada de perejil, media cucharadita de tomillo, media cucharadita de albahaca, 1/4 de cucharadita de cebollino (todo secado), 1/4 de cucharadita de sal, 1/8 de cucharadita de polvo de ajo. Todo mezcle hasta que sea suave. Se unte en galletas y pan.

Secado de flores.



Temperatura de secado recomendada 35 °C

Al igual que hierbas, también se pueden secar flores. El tamaño de una flor se limita por la altitud entre los coladores (28 mm). Menores flores (con tallos para decorar) esparza sobre los coladores. A una temperatura uniforme y a resguardo de la luz, se mantendrá el color original de las flores.

También se pueden secar pétalos mismos de diferentes flores para fines decorativos.

Preparación: Recoja las flores para secar temprano por la mañana o al caer la tarde, cuando son frías y secas. No las recoja tras la lluvia o la rocía. Escoja flores sólidas, sin embargo, solamente medio florecidas. Pese a que las flores abiertas son más bonitas, secándolas, éstas pierden sus pétalos. Una vez recogidas, las flores seque lo antes posible.

Pot-pourri (mezcla): No es necesario tener tipos exóticos de flores para preparar el pot-pourri que refresca el aire en la habitación. Se puede usar la mayoría de las flores y hojas de jardín. Las flores de rosa tiene un olor característico. Margaritas y lavandas tiene un buen color y adquieren volumen. Para que el olor no se evaporase, añadimos fijadores (por ejemplo el cálamo) en la mezcla.

Colóquelas en los coladores y séquelas por 6–8 horas. Una vez enfriadas, las almacene en recipientes herméticos y deje en un lugar oscuro y frío hasta el momento de hacer el pot-pourri.

Pot-pourri

Instrucciones generales de preparación:

- 4 puñados de hierbas o flores
- 1–2 cucharadas de fijador
- 1–2 cucharadas de mezcla de especias

Eche hierbas y flores secas en un gran tarro o en un bol de acero inoxidable y mezcle. En otro recipiente, mezcle el fijador con especias, revuelva bien y cubra

las flores con esta mezcla. Almacene en un recipiente hermético y limpio en un lugar oscuro y frío. A veces, sacuda el recipiente o revuelva su contenido.

Uso: Eche la mezcla en una bolsa de lona y cuelgue en una habitación. Olerá magníficamente y refrescará el aire en la habitación.

Mode d'emploi des séchoirs alimentaires

Instructions pour l'utilisation des séchoirs

1. Lisez en détail les instructions complètes, en particulier les consignes de sécurité.
2. Lisez attentivement les conditions de garantie.
3. N'utilisez pas de séchoirs à des fins autres que le séchage dédénrées alimentaires - fruits, de légumes, de champignons, d'herbes et de fleurs etc.
4. Les séchoirs ne se mettent en marche et en arrêt qu'en branchant / débranchant le câble. Les séchoirs n'ont pas d'interrupteur d'alimentation séparé et ils ne se mettent pas en arrêt avec les boutons du thermostat !!
5. Si vous mettez en marche le séchoir pour la première fois, assurez-vous que le ventilateur de l'appareil tourne. Vous pouvez le voir et l'entendre. Si le ventilateur ne tourne pas, éteignez immédiatement l'appareil et renvoyez-le à votre fournisseur.
6. Placez les aliments à sécher sur des tamis situés à l'extérieur du séchoir ! Placez les tamis sur le socle du séchoir lorsqu'ils sont remplis.
7. Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
8. Protégez les séchoirs et les tamis contre les chutes sur le sol ou sur la table, même à partir d'une petite hauteur et contre la chute d'objets sur les séchoirs.
9. Faites très attention lors du lavage des tamis pour éviter de briser la grille du tamis. Pour plus d'informations sur l'entretien du séchoir, reportez-vous à "Entretien des séchoirs".
10. Protégez les séchoirs des flammes nues et des objets chauds.
11. Ne laissez pas les séchoirs au sol dans la poussière et l'humidité, ne l'utilisez pas à l'extérieur.

Consignes de sécurité

Vous devez toujours vous conformer à ces consignes lorsque vous utilisez le séchoir :

- a) Pour toute manipulation du séchoir (nettoyage, transport, etc.), la fiche électrique doit toujours être retirée de la prise, c.-à-d. le séchoir doit être complètement éteint !
- b) le séchoir, le câble d'alimentation et la fiche électrique ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau ou tout autre liquide,
- c) Protégez les séchoirs de l'eau, des liquides, des fournitures à sécher et des objets étrangers qui peuvent pénétrer dans les unités de base,
- d) si vous préparez des aliments pâteux pour le séchage, placez le plateau sur le tamis, versez le mélange sur le plateau, puis empilez les tamis sur le séchoir,

e) ne suspendez pas le câble sur le bord d'une table ou d'un plan de travail, ne le placez pas sur des objets chauds et ne posez aucun objet sur le câble,

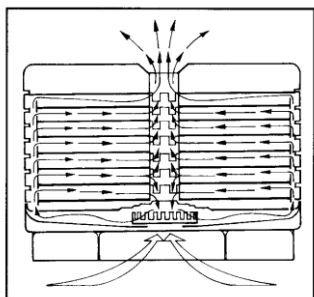
f) n'utilisez pas le séchoir si le câble ou la fiche électrique sont endommagés,

g) en cas de panne du séchoir, en particulier de sa partie électrique, débranchez la fiche et n'utilisez plus le séchoir. Remettez-le ou envoyez-le à un service de réparation pour qu'il soit testé, ajusté ou réparé,

h) l'adresse du service de réparation de séchoir agréé est mentionnée dans leur la couverture arrière du mode d'emploi.

i) ne tentez pas de réparer vous-même le séchoir ni de le mettre en réparation dans un autre service ! Un mauvais réglage des éléments de protection de séchoir peut irrémédiablement l'endommager ou même le brûler !

Données de base



Description : Les séchoirs sont composés d'une unité de base (ventilateur, spirale de chauffage, régulateur électronique et câble d'alimentation à l'intérieur), de tamis, de couvercles et d'accessoires.

L'air est aspiré par les ouvertures d'aspiration de l'unité de base, il est ensuite chauffé à une température réglée par le thermostat électronique et le système de canaux de distribution situé au périmètre des tamis souffle l'air à l'intérieur des

tamis individuels.

À travers l'ouverture centrale des tamis et du couvercle, une partie de l'air est expulsée du séchoir, une partie de l'air est ensuite aspirée à nouveau, réchauffée et intégrée dans l'espace du tamis.

Augmenter la capacité de séchage

Les séchoirs sont conçus de manière modulaire afin d'accroître leur capacité de séchage en achetant des tamis supplémentaires. Lorsque vous étendez le séchoir jusqu'au nombre maximum de tamis recommandé, la consommation électrique du séchoir n'augmente pratiquement pas et le temps de séchage n'est pas prolongé. Le fabricant ne recommande pas d'utiliser plus de tamis que le nombre spécifié dans la section Caractéristiques techniques.

Accessoires

Plateau

Il est destiné au séchage des garnitures pâteuses pour des rouleaux (galettes séchées enroulées).

Grille

Tamis élastique amovible avec des mailles fines destiné à sécher de petits morceaux. Son utilisation facilite également le nettoyage des tamis.

Tamis d'espacement

Il est utilisé pour augmenter l'espace entre les tamis lors du séchage de produits plus gros tels que les noix entières. En empilant plusieurs de ces tamis, vous créez un "tunnel" pour sécher les fleurs même sur une longue tige. Pour connaître le nombre maximal de tamis que votre séchoir peut contenir, voir Caractéristiques techniques.

Caractéristiques techniques

Type :	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Puissance maximale en W :	500	1000
Puissance moyenne en W :	100–200	200–500
Modes de température :	30 °C–60 °C (réglable en 5 °C)	30 °C–70 °C (réglable en 5 °C)
Minuteur	1– 24 heures (réglable après 1 ^{ère} heure)	1– 48 heures (réglable après 1 ^{ère} heure)
Poids en kg :	3,4	4,7
Diamètre du séchoir en mm :	340	390
Nombre de tamis :	5	5
Nombre maximal de tamis pour le séchage des herbes et des fleurs :	15	30
Nombre maximal de tamis pour le séchage des fruits et des légumes	12	24
Nombre maximal de tamis pour le séchage de produits mixés et de plats préparés	10	15

Chaque séchoir est fourni avec 1 grille et 1 plateau.

Comment utiliser le séchoir

1. Retirez les tamis et séparez-les. Avant toute utilisation, lavez-les à l'eau tiède et au détergent, rincez-les bien et laissez-les sécher.

2. Placez les morceaux d'aliments séparément les uns à côté des autres sur un tamis. Si vous séchez des garnitures pâteuses, assurez-vous que la masse ne déborde pas.

3. Selon le type de séchoir, définissez la température et le temps de séchage souhaités. Allumez le séchoir et laissez-le chauffer pendant un moment.

4. Si tous les tamis sont prêts, placez-les dans le séchoir. Ne placez pas de de tamis vides dans le séchoir lors du séchage.
5. N'éteignez pas le séchoir avant la fin du séchage.
6. Après le séchage, débranchez l'appareil.

Entretien du séchoir

Pour nettoyer les séchoirs, utilisez de l'eau à une température maximale de 60 °C.

N'utilisez jamais d'objets métalliques, de grattoirs (même pas en plastique) ni d'abrasifs (poudre à récurer, etc.) pour le nettoyage.

Couvercle, tamis et grilles : Faites-les tremper quelques minutes dans de l'eau tiède ou avec un détergent non agressif. Utilisez une brosse douce pour enlever les résidus de garnitures à sécher.

Plateaux : Enlevez les restes de la garniture à sécher avec une serviette en papier et lavez-les à l'eau tiède. Ne pas utiliser de produits de nettoyage !

Socle de séchoir : Nettoyez-le toujours lorsque l'appareil est débranché, uniquement avec un chiffon doux et humide ou une éponge. Ne laissez pas pénétrer d'eau dans l'appareil pendant le nettoyage.

Instructions de base et conseils pour le séchage

Donnés de séchage : Les données concernant l'humidité, le poids, la durée de séchage et la température aideront lors d'un séchage à répétition. Ces données peuvent être aussi simples que des étiquettes sur des pots.

Utilisez des aliments de qualité : Vous ne pouvez obtenir meilleur résultat qu'avec des aliments de qualité. Utilisez les fruits bien mûrs pour maintenir la valeur nutritionnelle la plus élevée. N'utilisez jamais de fruits, de légumes, etc. pourris ou moisis, même après la coupe et le nettoyage !

Préparation : N'utilisez que des fruits de bonne qualité pour préserver le goût et la valeur nutritive. Lavez-les soigneusement, épluchez-les, dénoyotez-les et coupez-les. Si recommandé, pré-traitez les fruits.


Quantité de la garniture sur le tamis : Il est difficile de déterminer la quantité optimale - cependant, on recommande environ 0,5 kg par tamis.

Taille recommandée : Pour une garniture en morceaux, on recommande une épaisseur de tranche d'environ 5 mm. Travaillez vite pour préserver la valeur

nutritionnelle et la garniture ne sèche pas à l'air. Si possible, découpez les mêmes types de garniture pour avoir la même taille de morceaux (par exemple bananes, tomates, etc.). Cela facilitera ultérieurement la préparation des aliments.


Réglage de la température de séchage


Branchez le séchoir, un bip retentit et le voyant rouge de mise en marche s'allume.

Pour allumer le séchoir, appuyez sur le bouton . Un bip retentit et l'écran indique une température clignotante de 30 °C et une durée d'une heure.

Appuyez sur les flèches à gauche de l'écran pour régler la température souhaitée. La température est réglable par 5 °C dans une plage de 30 à 70 °C (Snackmaker FD500 Digital par 5 °C dans une plage de 30 à 70 °C). Les températures de séchage recommandées sont les mêmes que pour le type Snackmaker.

Appuyez sur les flèches à droite de l'écran pour régler le temps de séchage souhaité. La durée est paramétrée par une heure. Le temps de séchage le plus court est d'une heure et le temps le plus long est de 48 heures (Snackmaker FD500 Digital de 24 heures).

Pour démarrer le séchage, appuyez sur le bouton .

Une fois le temps de séchage réglé écoulé, la température descend à 30 °C - le séchage est poursuivi (pour éviter la réhydratation des aliments déjà secs par l'humidité de l'air) jusqu'à ce que le séchoir soit éteint en appuyant sur le bouton  pendant deux secondes.

Pour le FD500 DIGITAL, le sèche-linge s'éteint une fois le temps de séchage réglé écoulé.

En cas de panne de courant, une fois l'alimentation rétablie, le sèche-linge continuera à sécher là où il s'était arrêté avec le réglage correct de la température et du temps restant.

Les réglages de température et d'heure ne peuvent pas être modifiés pendant que l'unité fonctionne.

Pour modifier le réglage, appuyez sur le bouton, le sèche-linge s'arrête, puis effectue les réglages et recommence le séchage.

Préchauffage :

Réglez la température recommandée du séchoir et mettez-le en marche pendant un moment avant de placer des tamis. L'humidité dans les aliments réduit la température du séchoir. Il n'est pas recommandé de définir une température de séchage plus élevée pour compenser cette chute de température.

Recettes et instructions pour le séchage

Si vous êtes intéressé par d'autres recettes et instructions concernant le séchage alimentaire, vous pouvez commander le livre "Séchage des fruits, des légumes, des herbes et des champignons".

Préparation des fruits et légumes avant séchage

Les légumes peuvent être blanchis (traités thermiquement) pour éviter la réaction enzymatique causant une perte de goût. Pour plus d'informations sur le traitement de fruits avant le séchage, voir "Séchage du fruit". Le prétraitement n'est pas nécessaire pour sécher les fruits, mais il améliore l'apparence de l'aliment, augmente sa durabilité et, parfois, sa valeur nutritionnelle. Certains fruits (figues, prunes, raisins et myrtilles) ont une couche protectrice en cire. Pour accélérer le séchage, plongez-les juste avant le séchage pendant 1-2 minutes dans l'eau chaude. La couche protectrice s'enlève et le temps de séchage sera plus court. Après avoir retiré l'eau chaude, rincez les fruits à l'eau froide. Dans certains cas, comme les prunes, il suffit de couper le fruit en deux et déposer la peau sur les tamis. Il est recommandé de sécher les petites baies mixées (par exemple les myrtilles). Le temps de séchage est ainsi considérablement plus court.

Temps de séchage

Le temps de séchage dépend de la quantité de produits sur le tamis, de l'épaisseur des tranches, de l'humidité et de la température de l'air ambiante, et en particulier de la teneur en eau de l'aliment. Prenez des notes.

Stockage et étiquetage

Les aliments séchés conservent un tiers à un douzième du poids initial. Les récipients de stockage appropriés sont les bocaux à conserves, les récipients avec des bouchons métalliques à vis etc. Conservez les aliments dans des sacs en plastique dans des récipients solides protégés des insectes. Remplissez les récipients jusqu'au bord pour empêcher l'air d'entrer. Veillez à ne pas écraser les aliments lors de l'emballage. Des récipients plutôt de petite taille sont préférables, car l'humidité de l'air pénètre à l'intérieur à chaque ouverture.

Vous pouvez étiqueter les récipients avec les informations sur le contenu, la date et le temps de séchage, le poids, etc.

Contrôle régulier de l'humidité

La première semaine après le séchage, agitez le récipient de temps en temps pour vous assurer que le contenu n'est pas humide. Vérifiez de temps en temps les aliments stockés et séchez-les à nouveau s'ils deviennent humides.

Espaces de stockage

Rangez les aliments dans un endroit frais, sec et sombre. La température recommandée est de 5 à 20 °C.

Utilisation d'aliments secs

L'état initial des aliments est obtenu par réhydratation (absorption d'eau). Ce n'est pas nécessaire pour tous les types d'aliments - les fruits secs et les rouleaux sont des excellentes collations, des légumes peuvent être ajoutés sans réhydratation aux soupes, sautés, ragoûts et autres repas. Nous utilisons également des herbes sèches, généralement sous forme de tisanes.

Lors de la réhydratation, la règle générale est qu'une tasse d'eau soit versée sur une tasse de fruits, de légumes ou de champignons. Laisser reposer pendant 5 à 15 minutes, puis utilisez comme indiqué dans la recette. Ne pas ajouter de sel ou de sucre à l'eau lors du trempage. Utilisez l'eau qui reste après le trempage pour préparer les repas - elle contient des vitamines et des minéraux.

L'une des façons de la réhydratation des aliments est de les cuisiner. Les fruits et les légumes sont cuits dans l'eau, des bouillons de viande ou des jus de fruits ou directement mis dans des aliments sur lesquels on a versé de l'eau. Normalement, une demi-tasse de légumes séchés remplace une tasse de légumes frais. Voici les équivalents moyens des aliments séchés :

Rendement moyen du séchage des légumes frais

Frais	Équivalent séché
1 oignon	1,5 cuillère de poudre d'oignon 1/4 tasse d'oignon séché haché
1 poivron vert	1/4 tasse de tranches de poivrons
1 tasse de carottes	4 cuillère de poudre de carotte
1 tasse d'épinards	1 cuillère d'épinards en poudre
1 tomate moyenne	1 cuillère de poudre de tomate

Bien entendu, les aliments séchés après réhydratation n'auront pas le même aspect que les aliments frais. Par exemple les tomates conviendront pour la cuisine, les sauces, le coulis de tomates - mais elles ne ressembleront pas

complètement aux tomates fraîches. Avec un peu d'imagination, vous trouverez de nombreuses façons d'utiliser des aliments réhydratés.

N'oubliez pas que les fruits séchés après réhydratation sont plus sucrés que les fruits frais, n'ajoutez donc pas ou très peu de sucre.

Séchage des fruits

Pour obtenir de bons résultats, choisissez des fruits frais et mûrs avec des taux de sucre et de nutriments les plus élevés.

Préparation : Lavez soigneusement les fruits, séchez-les, retirez les noyaux, les tiges et les pépins. Vous pouvez également les éplucher. Travailler rapidement pour préserver tous les nutriments, coupez les morceaux avec une épaisseur d'environ 5 mm. Placez-les côte à côte sur le tamis et une fois le tamis rempli, placez-le immédiatement dans le séchoir préchauffé à MEDIUM.

Le traitement des fruits avant le séchage réduit le brunissement de certains fruits (comme les pommes et les poires) et augmente leur durée de vie.

Traitement naturel avant séchage : Après avoir coupé les fruits en morceaux placez-les immédiatement dans le jus de citron ou d'ananas pendant environ 5 minutes, puis laissez-les sécher avant de les placez dans le séchoir.

Traitement à l'acide citrique : Dissolvez une cuillère à soupe d'acide citrique dans 2 l d'eau et plongez ensuite les fruits pendant 5 minutes. Séchez soigneusement et placez-les sur des tamis pour le séchage.

Test de séchage : Le fruit bien sec est moelleux et souple sans endroits humides. Les aliments séchés devraient contenir moins de 5% d'eau s'ils ne contiennent pas de conservateur. Un simple test de séchage consiste à laisser un fruit refroidir, le couper en deux et l'écraser. Si des gouttes d'eau apparaissent, cela signifie que le fruit n'est pas sec. Plus l'aliment est sec, plus il se conserve longtemps, mais il se réhydrate plus longtemps, c'est-à-dire qu'il aspire de l'eau pendant le traitement.

Réhydratation des fruits secs : La plupart des fruits secs peuvent être mangés directement à l'état sec. Mettez les fruits secs destinés aux gâteaux et aux ragoûts pendant 5 minutes dans l'eau chaude (une tasse de fruits - une tasse d'eau chaude). Versez de l'eau dans les fruits que vous voulez ajouter au yaourt. Laissez les fruits destinés à la préparation des glaces, de la crème ou des milkshakes trempés dans 3/4 de tasse d'eau chaude pendant 5 à 15 minutes. Pour ramollir les fruits stockés depuis longtemps, faites-les tremper dans l'eau chaude pendant 15 secondes, puis laissez-les sécher.

Tableau pour le séchage des fruits



Le temps de séchage dépend de nombreux facteurs (volume des aliments, épaisseur des tranches, humidité et température ambiantes, teneur en eau des fruits, etc.).

Posez les fruits en une seule couche.

Température de séchage recommandée : 55 °C

Fruit	Préparation	Préparation préliminaire	Temps de séchage	Caractère	Utilisation
Pommes	Fruits fermes et mûrs, laver et couper en morceaux de 5 mm	Tremper pendant 2 min. en solution, sécher à l'air	8–10 h.	Souple	Muesli, tartes, boulettes ou chips
Abricots	Fruits fermes et mûrs, dénoyauter, couper en quartiers ou en tranches	Tremper pendant 2 min. en solution, sécher à l'air – ou sans préparation	10–28 h.	Souple	Séchés ou trempés dans des desserts, du muesli, des plats de viande ou des jus de fruits
Bananes	Fruit mûr avec des taches brunes sur la peau (teneur élevée en sucre et teneur faible en amidon). Peler, couper les morceaux de 5 mm ou couper en longueur.	Sans préparation	12–16 h.	Fragile	Muesli, nourriture pour bébé, gâteaux
Myrtilles	Fruits mûrs, laver, sécher entier ou mixer et sécher les galettes	Mettre pour 30 - 60 secondes dans l'eau chaude	24–36 h. 8–10 h.	Ferme Souple	En collation, pour gâteaux, glaces
Cerises	Fruits fermes, juteux, laver, équeuter, couper en moitié, poser la partie avec la peau sur un tamis		12–24 h.	Ferme	En collation, pour gâteaux, glaces

Agrumes	Laver, couper, éventuellement peler	Sans préparation	16–18 h.	Fragile	Collations, assaisonnement
Groseilles rouges – cassis	Mixer, sécher comme les galettes aux fruits	Sans préparation	8–10 h.	Souple	Thés aux fruits, garnitures pour desserts, décoration de petits gâteaux
Figues	Fruits mûrs, laver, couper en deux, en quartier ou couper selon la taille. Posez le fruit avec la peau vers le bas.	Sans préparation	10–30 h.	Ferme	Cuits à la vapeur, salade de fruits, puddings, gâteaux
Raisins	Mieux sans pépins, mûrs, laver, équeuter, sécher les fruits coupés en deux	Sans préparation	20–30 h.	Souple	Comme raisins secs
Kiwi	Fruits mûrs et fermes, peler, couper en tranches de 5 mm	Sans préparation	8–10 h.	Souple	Collations, ragoûts, salades de fruits
Pêches	Gros fruits fermes, mais mûrs, laver, peler, dénoyauter, couper en tranches de 5 mm	Tremper pendant 2 min., sécher à l'air – ou sans préparation	8–16 h.	Ferme et souple	Collations, ragoûts, chutney, gâteaux
Poires	Laver et peler, couper en tranches de 5 mm	Tremper pendant 2 min. en solution, sécher à l'air – ou sans préparation	8–10 h.	Souple	Fruits à la vapeur, salades de fruits, desserts, délicieux pour collations au fromage.
Ananas	Morceaux frais et mûrs, mais pas trop mûrs, peler, couper en	Sans préparation	14–18 h.	Souple Ferme	Muesli, puddings, comme collation. Poudre comme édulcorant.

	tranches de 5 mm				
Prunes	Fruits sucrés et mûrs, laver, couper en deux, dénoyauter, couper les gros fruits en quartiers	Sans préparation	10–20 h.	Souple	Collation sucrée ou en combinaison avec d'autres fruits dans les puddings
Framboises	Mixer, sécher comme galettes aux fruits	Sans préparation	8–10 h.	Souple	Tartes, roulades, thés aux fruits
Rhubarbe	Tiges fermes, rouges et droits, nettoyer, laver, couper en tranches de 25 mm de long	Sans préparation	7–12 h.	Ferme et fragile	Pour les gâteaux, les ragoûts, les petits pains aux fruits
Fraises	Fruits rouges et fermes, laver, équeuter, couper en tranches de 5 mm	Sans préparation	7–12 h.	Fragile	Muesli, milkshakes, glaces, gâteaux

Rendement moyen de 10 kg de fruits frais

Pommes, abricots, pêches	1,5 kg
Cerises, poires, bananes	2,0 kg

Séchage des légumes

Pour le séchage, utilisez des légumes frais et croquants. Comme les fruits, les légumes doivent être mûrs et séchés le plus tôt possible après la récolte pour qu'ils ne perdent pas de valeur nutritionnelle.

Préparation : Lavez, épluchez, coupez ou râpez les légumes. Les légumes sont et à 50 °C dans le séchoir. Si la température du séchoir est trop élevée, les légumes peuvent durcir. La température élevée cuit les parties extérieures des légumes et l'humidité est enfermée à l'intérieur. L'humidité ne peut pas s'évaporer et les légumes ont alors un léger goût amer.

Blanchiment (traitement thermique) avant séchage : Pour les légumes avec une longue durée de cuisson, on recommande le blanchiment avant le séchage. Le blanchiment réduit la quantité de micro-organismes responsables de la

détérioration, arrête les changements chimiques destructeurs, préserve la couleur et accélère généralement le séchage, car la surface des légumes devient poreuse. Le blanchiment à vapeur est préférable à celui à l'eau, car il y a moins de perte de vitamines et de minéraux solubles dans l'eau. Les légumes qui chauffent rapidement, tels que les tomates, n'ont pas besoin d'être blanchis.

Blanchiment à la vapeur : Versez environ 20 mm d'eau dans une casserole avec un couvercle hermétique et faites-la bouillir vigoureusement. Placez les légumes coupés dans une passoire dans la casserole, couvrez avec un couvercle et laissez cuire à la vapeur pendant la durée indiquée dans le tableau. Refroidissez ensuite les légumes dans l'eau froide, égouttez et placez-les sur le tamis.

Préparation au four à micro-ondes : Posez les légumes coupés dans un récipient, mettez au four à micro-ondes et laissez-les environ 3/4 du temps de leur cuisson classique.

Test de séchage : Laissez les légumes refroidir avant de faire le test. Les légumes devraient être durs et fermes sans endroits mous. Vous pouvez l'essayer de préférence en touchant : prenez un morceau dans votre main et examinez sa structure et coupez-le. S'il n'y a pas d'eau, ce morceau est suffisamment sec et peut être stocké.

Réhydratation des légumes : Dans une tasse de légumes, ajoutez 1,5 tasse d'eau, laissez reposer pendant environ 15 minutes, puis préparer les légumes comme d'habitude.

Légumes secs en poudre : Séchez-les de manière habituelle, puis mixez-les en poudre. C'est un ingrédient idéal pour les soupes, les plats cuisinés, les pots pour bébé ou les salades.

Tableau pour le séchage des légumes

Divers types de légumes sont séchés pendant différentes durées. Cela dépend de la taille du lot sur le tamis, de l'épaisseur des tranches, de l'humidité et de la température ambiantes, et en particulier de la teneur en eau des légumes. Gardez une trace de vos expériences personnelles.

Température de séchage recommandée : 55 °C

Légume	Préparation	Préparation préliminaire	Temps de séchage	Caractère	Utilisation
Haricots verts	Couper en petits morceaux dans le sens de la longueur	Blanchir à la vapeur jusqu'à la transparence, puis plonger	4-6 h.	Fragile	Accompagnement pour soupes, ragoûts

		dans l'eau froide			
Betterave	Laver, couper en morceaux de 10 mm	Faire bouillir jusqu'à tendreté, laisser refroidir	10–12 h.	Fragile	Comme légume pour bortsch ou séché comme collation croquante au fromage
Choux de Bruxelles	Couper les petits choux en deux	Blanchir 3 min., puis plonger dans l'eau froide	8–14 h.	Fragile	Pour soupes et ragoûts
Carotte	Laver, nettoyer, couper en rondelles ou dés ou râper	Blanchir 5 min., puis plonger dans l'eau froide	8–10 h.	Ferme	Pour soupes et sauces
Chou-fleur	Jeune et blanc, laver, couper des morceaux de 5-8mm, tremper dans l'eau salée pour enlever des insectes	Blanchir 3 min., puis plonger dans l'eau froide	8–10 h.	Fragile	Le chou-fleur séché est marron, il est crémeux après trempage, pour soupes et poêlées

Céleri	Jeune et fragile, couper en morceaux de 5 mm	Pas nécessaire	6–8 h.	Fragile	Soupes, ragoûts, comme poudre avec du sel
Concombre	Ne pas peler, couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur	Pas nécessaire	5–8 h.	Fragile	Comme chips
Légumes à feuilles (chou, épinards)	Frais et vert clair. Laver et couper les feuilles	Blanchir à la vapeur, placer en une couche sur un tamis	4–8 h.	Fragile	Réduire en poudre, pour les soupes crémeuses et les soupes de légumes, pour les ragoûts ajoutez le jus de citron.
Champignons	Frais	Ne pas tremper, nettoyer, couper en tranches de 5 mm (chapeaux et jambes)	5–8 h.	Ferme et croquant	Omelettes, soupes, sauces, plats cuisinés
Oignon	Peler, couper les extrémités, couper en tranches ou en rondelles de 5 mm, ne pas sécher avec d'autres légumes (odeur forte)	Sans préparation	6–10 h.	Croquant	Pour les soupes, les ragoûts, stocker sous forme de poudre ou de tranches.
Petits pois	Jeune et fragile, écosser et laver	Passer à la vapeur	5–8 h.	Fragile	Pour les soupes, les ragoûts ou mélanger avec d'autres légumes.
Poivron	Frais, droit, couper en tranches ou rondelles de	Sans préparation	5–10 h.	Fragile	Plats cuisinés, soupe, pizza

	5 mm, épépiner				
Pommes de terre	Laver, éplucher, couper en tranches de 5 mm ou en rondelles, râper ou couper en dés	Blanchir 5 min. Elles deviennent transparentes, mais sont toujours fermes. Tremper dans l'eau pour éliminer l'amidon.	8–12 h.	Croquant	Utilisez des dés pour les soupes et les ragoûts.

Tomates	Mûres, fermes, rouge vif, plutôt acidulées. Laver et couper des tranches de 5 mm. Si elles deviennent plus foncées pendant le séchage, baissez la température de 5 °C	Sans préparation	8–10 h.	Ferme et croquant	Convient à tous les plats avec des tomates. Comme poudre pour les salades, les soupes, les sauces, le jus de tomate.
Courgettes	Fruits jeunes et fragiles, laver, couper les extrémités, couper en longueur, tranches de 5 mm.	Blanchir environ 2 min.	7–10 h.	Ferme et croquant	Comme des chips, pour des soupes et des plats cuisinés.

Rendements moyens de 10 kg de légumes frais

Chou, oignon, céleri, épinards 1,0 kg
 Haricots, betteraves, carottes, tomates 1,5 kg

Rouleaux aux fruits et légumes

Les rouleaux sont des galettes séchées, préparées en séchant les fruits ou les légumes mixés sur le plateau. Avant de remplir le plateau, on le badigeonne légèrement avec de l'huile.

Étendez toujours la garniture sur le plateau placé sur le tamis, à l'extérieur du séchoir, de manière à ce que le liquide ne pénètre pas dans le séchoir, puis placez soigneusement le tamis avec le plateau dans le séchoir.

Préparation : Utilisez de préférence des fruits ou des légumes légèrement trop mûrs pour les réduire en purée. Si le fruit est peu sucré, ajoutez du miel ou du sucre selon votre goût. Notez que la galette va sécher un peu plus longtemps. Certains fruits, tels que les pommes, les abricots et les pêches s'oxydent plus rapidement, réduisez donc le temps de préparation autant que possible. Les baies aux gros grains devraient être tamisées après avoir été écrasées. Étalez la pâte aux fruits ou légumes préparée sur un plateau légèrement huilé. La galette devrait avoir une épaisseur d'environ 3 mm au centre et d'environ 5 mm sur les bords. La galette est terminée lorsque le centre ne colle plus au toucher. Certaines galettes aux fruits des baies (groseilles rouges et cassis) vont toujours être un peu collantes.

Sortez les galettes du séchoir encore chaudes, c'est plus facile. Après refroidissement, faites des rouleaux, emballez-les dans un film alimentaire et conservez dans un récipient hermétique. Le stockage dans le réfrigérateur ou le congélateur prolongera leur durée de vie.

Les rouleaux aux fruits peuvent servir comme excellente collation ou pour préparer des desserts rapides.

Test de séchage : Les rouleaux sont secs quand il n'y a pas de taches humides. Si les rouleaux se cassent, ils sont trop secs.

Combinaisons recommandées de rouleaux aux fruits

Température de séchage recommandée: 55 °C. Durée de séchage est 8–12 h.



Fruit	Combinaison	Epices et assaisonnement	Accompagnement
Pommes	Bananes, dattes, pêches, poires, prunes, raisins secs, baies	Cannelle, miel, mélange d'épices, noix de	Noix, noix de coco

		muscade, jus de citron, d'orange, de fraises	
Abricots	Pommes, bananes, dattes, ananas	Jus de citron, noix de muscade, vanille, miel, gingembre, noix de muscade	Noix, noix de coco
Bananes	Pommes, abricots, myrtilles, raisins, beurre d'arachide, zeste de citron et d'orange, framboises	Jus de citron, noix de muscade, vanille, miel, gingembre, noix de muscade	Noix, noix de coco
Myrtilles	Bananes	Jus de citron	
Cerises	Pommes, bananes, framboises, rhubarbe	Miel, jus de citron, arôme d'amande	Amandes, noix de coco
Canneberges	Compote de pommes, bananes, dattes, oranges	Miel, jus d'orange	
Raisins	Pommes, bananes	Miel, jus d'orange	
Nectarines		Miel, jus d'orange	Noix
Oranges	Bananes, poires	Cannelle, miel, jus de citron, noix de muscade	Noix de coco
Pêches	Pommes, ananas	Cannelle, jus de citron, noix de muscade, miel	Noix
Poires	Pommes, oranges, bananes	Cannelle, jus de citron, noix de muscade	Noix de coco
Ananas	Bananes, oranges	Cannelle, miel	Noix de coco
Prunes	Pommes, dattes, raisins secs	Miel, jus de citron ou d'orange	Graines de sésame
Potirons		Cassonade, cannelle, clou de girofle, gingembre, miel, noix de muscade	
Framboises	Pommes, bananes	Miel	
Rhubarbe	Fraises, pommes	Sucre, miel	
Fraises	Bananes, rhubarbe, ananas	Cannelle, miel, jus de citron, macis, noix de muscade	Noix de coco, crème fouettée

Séchage des herbes et des épices



Température de séchage recommandée : 35 °C

Les herbes sont très faciles à cultiver car elles nécessitent peu d'espace et de soin. En état sec, vous pouvez les avoir à disposition pendant toute l'année. Cueillez les feuilles jeunes et fragiles, ils sont plus aromatiques. Les gousses avec

les graines devraient être cueillies avant l'ouverture pour qu'elles ne sèchent pas au soleil. Pour sécher les fleurs, cueillez-les avant qu'elles ne soient en pleine floraison.

La plupart des herbes et des épices peuvent être séchées avec la tige. Les graines et les feuilles sont plus faciles à séparer à l'état sec. Étiquetez-les avant de les stocker car elles sont difficiles à reconnaître après le séchage. Stockez-les dans un endroit sombre et frais dans des bocaux en verre ou des sacs en tissu – écrasez-les seulement avant l'utilisation.

Ail : Pelez-le, coupez finement, étalez sur un plateau et laissez-le sécher à 35 °C. Il peut être stocké dans son état d'origine ou réduit en poudre.

Gingembre : Râpez ou coupez la racine et séchez à 35 °C.

Raifort : Frottez la racine, râpez-la ou coupez-la en tranches de 5 mm. Après séchage, il peut être réduit en poudre.

Tisanes : Il n'est pas nécessaire de réduire en poudre les herbes pour tisane. Une cuillère à café d'herbes séchées suffit pour une tasse d'eau bouillante. Laissez-les infuser pendant environ 5 minutes, puis passez au tamis. Les herbes sont utilisées seules ou en mélanges - par exemple, anis, camomille, menthe poivrée, gaillet odorant - essayez d'ajouter le clou de girofle, la cannelle, la noix de muscade.

Persil : Bien rincer, égoutter et déposer sur la grille. Sécher pendant 3-4 h.

Vinaigre aux herbes : Vous pouvez ajouter vos herbes préférées à différents types de vinaigre, tels que le basilic ou l'ail dans du vinaigre de vin. Pour un mélange italien pour salades, ajoutez de l'origan, du basilic, de l'ail ou du thym. Tous les types de vinaigres aux herbes se préparent comme suit : Ajoutez 50 g d'herbes séchées à 1 l de vinaigre, amenez-le à ébullition, laissez-le refroidir et filtrez le vinaigre avant de le verser dans des bouteilles.

Préparation séchée pour pain : Mélangez 2 et 1/2 tasses de chapelure ou de cubes de pain séchés (séchés au séchoir), 1/2 tasse de poudre d'oignon séchée, 1 cuillère à café de poudre d'ail, 2 cuillères à soupe de persil, 1/2 cuillère à café de marjolaine, 1 cuillère à soupe de céleri séché, 1 cuillère à café de sel, 1/2 cuillère à café de poivre. Bien mélanger et conserver dans un récipient hermétique. Utiliser dans les 2-3 mois. Idéal pour les soupes (ex.: soupe à l'ail, soupe de pois cassés, etc.).

Beurre aux herbes : 1/2 tasse de beurre, 1/2 tasse d'huile, 1 cuillère à soupe de persil, 1/2 cuillère à café de thym, 1/2 cuillère à café de basilic, 1/4 cuillère à café de ciboulette (tout en état sec), 1/4 cuillère à café de sel, 1/8 cuillère à café de poudre d'ail. Mélanger l'ensemble jusqu'à consistance lisse. Il peut être tartiné sur des biscuits et du pain.

Séchage de fleurs



Température de séchage recommandée : 35 °C

Comme pour les herbes, vous pouvez aussi sécher les fleurs. Cependant, la taille des fleurs est limitée par la hauteur entre les tamis qui est de 28 mm. Les petites fleurs avec les tiges (pour les utiliser pour la décoration) se placent sur des tamis. À température uniforme et sans lumière, les fleurs conservent leur couleur d'origine.

Les pétales individuels de différentes fleurs peuvent également être séchés et utilisés à des fins décoratives.

Préparation : Coupez les fleurs à sécher tôt le matin ou en fin d'après-midi quand elles sont fraîches et sèches. Ne les cueillez pas après la pluie ou lorsqu'il y a de rosée. Pour le séchage, choisissez les fleurs fermes, mais seulement à moitié fleuries, bien que les fleurs complètement ouvertes soient plus belles, elles perdent souvent des pétales lors du séchage. Séchez les fleurs immédiatement après la coupe.

Pot-pourri (mélange) : Vous n'avez besoin d'aucune espèce de fleur exotique pour préparer un pot-pourri qui rafraîchit l'air de la pièce. La plupart des fleurs et des feuilles de jardin peuvent être utilisées. Les fleurs de rose sont parfumées, tandis que les fleurs comme les marguerites et la lavande ajoutent de la couleur et du volume. Pour éviter que le parfum des fleurs ne s'évapore, ajoutez des fixatifs au mélange, par exemple l'acore.

Étalez sur des tamis et laissez sécher pendant 6-8 h. Après refroidissement, stockez les fleurs dans des récipients hermétiques et dans un endroit sombre et frais jusqu'à la préparation du pot-pourri.

Pot-pourri

Préparation générale :

- 4 poignées d'herbes ou de fleurs
- 1-2 cuillère de fixatif
- 1-2 cuillère de mélange d'épices

Mettez les herbes et les fleurs séchées dans un grand récipient en verre ou en acier inoxydable et mélangez ensuite. Dans un autre récipient, mélangez le fixatif et les épices, mélangez bien et ajoutez les fleurs. Stockez-les dans un récipient propre et hermétique, dans un endroit frais et sombre, secouez-les de temps à autre ou mélangez.

Utilisation : Versez le mélange dans un sac en tissu et accrochez-le librement dans une pièce. Il sentira beau et rafraîchira l'air dans la pièce.

Istruzioni per l'uso di essiccatori

Regolamentazione per l'uso di essiccatori

1. Leggere le istruzioni complete in dettaglio, in particolare le linee guida sulla sicurezza.

2. Leggere attentamente le condizioni di garanzia.

3. Non utilizzare gli essiccatori per scopi diversi dall'essiccazione prodotti alimentari - di frutta, verdura, funghi, erbe e fiori, e così via.

4. Gli essiccatori si accendono e spengono collegando / scollegando la spina alla / dalla presa. Gli essiccatori non hanno un interruttore di accensione separato, né si disattivano con i pulsanti del termostato!!

5. Se si accende l'essiccatore per la prima volta, assicurarsi che la ventola ruoti nella macchina. Lo scoprite con la vista o l'udito. Se la ventola non gira, spegnere immediatamente l'apparecchio e restituirla al fornitore.

6. Posizionare il cibo da essiccare sui setacci all'esterno dell'essiccatore! Posizionare i setacci sull'unità base dell'essiccatore soltanto dopo il loro riempimento.

7. Utilizzare solo gli accessori forniti dal produttore.

8. Proteggere gli essiccatori e gli schermi dal cadere a terra o sul tavolo, anche da una piccola altezza e da cadute di oggetti su di essi.

9. Prestare la massima attenzione durante il lavaggio dei setacci per evitare di rompere la griglia del setaccio. Per ulteriori informazioni sulla manutenzione degli essiccatori, consultare la parte "Manutenzione degli essiccatori".

10. Proteggere gli essiccatori da fiamme libere e oggetti caldi.

11. Non lasciare gli essiccatori per terra in mezzo alla polvere e all'umidità, non utilizzarli all'aperto.

Norme di sicurezza

È necessario osservare sempre quanto segue quando si utilizza l'essiccatore:

a) la forcella deve essere sempre estratta dalla presa durante la movimentazione dell'essiccatore (pulizia, trasporto, ecc.), cioè l'essiccatore deve essere spento!

(b) l'essiccatore, il cavo e la spina non devono entrare in contatto con acqua o altri liquidi,

c) proteggere gli essiccatori dall'ingresso di acqua, liquidi, cariche essiccate e corpi estranei in qualsiasi ingresso dell'unità di base.

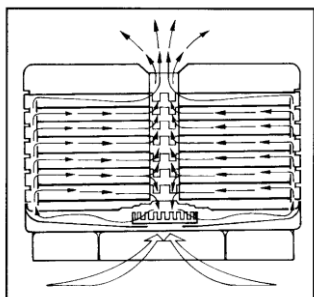
d) se state preparando un cibo pastoso per l'essiccamento, posizionare il vassoio di alluminio sul setaccio, versare il ripieno nella ciotola e soltanto dopo impilare i setacci sull'essiccatore,

e) non lasciare il cavo appeso oltre il bordo di un tavolo o di un ripiano, non posizionarlo su oggetti caldi o non collocare gli oggetti sul cavo,

f) non utilizzare l'essiccatore se ha un cavo o una spina danneggiati;

g) in caso di qualsiasi guasto dell'essiccatore, in particolare della sua parte elettrica, rimuovere la spina dalla presa e non utilizzare più l'essiccatore. Consegnarlo o mandarlo all'assistenza per l'ispezione, l'impostazione o la riparazione,

h) l'indirizzo dell'assistenza tecnica per le riparazioni dell'essiccatore autorizzato è indicato nel del manuale.



i) non tentare di riparare personalmente l'essiccatore o portarlo per la riparazione da nessun'altra assistenza tecnica! La regolazione errata degli elementi protettivi dell'essiccatore può danneggiarlo irreparabilmente o addirittura bruciarlo!

Dati di base

Descrizione: Gli essiccatori sono costituiti da un'unità di base (ventola, serpentino di riscaldamento, regolatore elettronico e cavo di

alimentazione all'interno), setacci, coperchi e accessori.

L'aria viene aspirata attraverso le aperture di aspirazione nell'unità di base, viene riscaldata alla temperatura impostata dal termostato elettronico e il sistema di canali di distribuzione viene soffiato all'interno dei singoli setacci. Attraverso l'apertura centrale dei setacci e del coperchio, parte dell'aria viene espulsa dall'essiccatore, parte dell'aria viene aspirata, riscaldata e rientra nello spazio del setaccio.

Aumento della capacità di essiccazione

Gli essiccatori sono progettati come modulari per espandere la loro capacità di essiccazione acquistando setacci aggiuntivi. Quando si estende l'essiccatore al numero massimo consigliato di setacci, il consumo energetico dell'essiccatore non viene praticamente aumentato e il tempo di essiccazione non viene prolungato. Il produttore non consiglia di utilizzare più setacci di quelli specificati nella sezione Dati tecnici.

Accessori

Vassoio di alluminio

È progettato per l'essiccazione di ripieni pastosi su rotoli (frittelle arrotolate essiccate).

Retina

Rete elastica rimovibile a maglia fine per essiccare i pezzi piccoli. Il suo uso contemporaneamente facilita il lavaggio dei setacci.

Setaccio a distanza

Viene utilizzato per aumentare lo spazio tra i setacci quando si essicano prodotti più grandi come le noci intere. Quando impilate più di questi setacci, creerete un "tunnel" per essiccare i fiori su un gambo lungo. Per il numero massimo di setacci che il vostro essiccatore può gestire, consultare Dati tecnici.

Dati tecnici

Tipo:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Massima potenza assorbita in W:	500	1000
Media potenza assorbita in W:	100-200	200-500
Modi di temperatura:	30 °C–60 °C (regolabile a scatti di 5 °C)	30 °C–70 °C (regolabile a scatti di 5 °C)
Timer	1–24 ore (regolabile a scatti di 1 ora)	1–48 ore (regolabile a scatti di 1 ora)
Peso in kg	3,4	4,7
Diametro dell'essiccatore in mm:	340	390
Numero setacci:	5	5
Numero massimo di setacci per essiccare le spezie e i fiori:	15	30
Numero massimo di setacci per essiccare la frutta e la verdura:	12	24
Numero massimo di setacci per essiccare i prodotti misti e pasti pronti	10	15

Ogni asciugatrice viene fornita con 1 retina e 1 vassoio.

Come usare l'essiccatore

1. Rimuovere i setacci e separarli. Lavarli con acqua calda e detersivo prima dell'uso, sciacquare bene e lasciare asciugare.

2. Mettere i pezzi di cibo separatamente uno accanto all'altro su un setaccio. Se si asciugano i ripieni pastosi, assicurarsi che la massa non trabocchi.

3. A seconda del tipo di essiccatore, impostare la temperatura desiderata e il tempo di essiccazione. Accendere l'asciugatrice e lasciarla scaldare per un po'.

4. Se avete tutti i setacci pronti, metterli sull'asciugatrice. Non mettere setacci vuoti sull'asciugatrice durante l'essiccazione.

5. Non spegnere l'essiccatore finché l'essiccazione non è terminata.

6. Dopo l'essiccazione, estrarre la spina dalla presa.

Manutenzione degli essiccatori

Utilizzare acqua ad una temperatura non superiore a 60 ° C per pulire gli essiccatori.

Non utilizzare mai oggetti metallici, lana d'acciaio (o plastica) o abrasivi (sabbia per piatti, ecc.) per la pulizia.

Coperchio, setacci e retine: Immergili per qualche minuto in acqua tiepida o in acqua con detergente non aggressivo. Utilizzare una spazzola morbida per rimuovere i residui di ripieno essiccati.

Vassoi in alluminio: Rimuovere i resti del ripieno essiccato con un tovagliolo di carta e lavarli con acqua tiepida. Non usare detergenti!

Unità base: Pulirla completamente, solo sulla superficie con un panno morbido e umido o una spugna. Non permettere all'acqua di entrare nell'unità durante la pulizia.

Istruzioni di base e consigli per l'essiccazione

Informazioni sull'essiccazione: Informazioni sull'umidità, peso, tempo dell'essiccazione e temperatura aiuteranno alla prossima essiccazione. Queste registrazioni possono essere semplici come adesivi sui barattoli.

Usare alimentari di qualità: Il miglior risultato lo ottenete solo con cibo di qualità. Utilizzare i frutti correttamente maturi per mantenere il più alto valore nutrizionale. Non utilizzare mai frutta, verdura, ecc. marce o ammuffite per essiccare, anche dopo il taglio e la pulizia!


Preparazione: Utilizzare solo frutta di buona qualità per preservare il gusto e il valore nutrizionale. Lavarli accuratamente, sbucciarli, togliere i semi e tagliarli. Dove consigliato, pretrattare il frutto.

Carico netto sul setaccio: È difficile determinare la quantità ottimale - tuttavia, si consiglia generalmente circa 0,5 kg per setaccio.

Dimensione consigliata: Per il carico dei pezzi è raccomandato uno spessore della fetta di circa 5 mm. Lavorare velocemente per preservare il valore nutrizionale e asciugare il ripieno. Tagliare gli stessi tipi di riempimento in, se possibile, gli stessi pezzi (ad es. banane, pomodori, ecc.). Renderà più facile la preparazione del cibo in futuro.

Impostazione della temperatura dell'essiccazione


Collegare l'essiccatore alla presa, viene emesso un "bip" e la spia di accensione rossa si accende.

Premere il pulsante per accendere l'essiccatore . Viene emesso un segnale acustico e il display mostra una temperatura lampeggiante di 30 ° C e il tempo di 1 ora.

Premere le frecce a sinistra del display per impostare la temperatura desiderata. La temperatura è regolabile di 5 ° C nell'intervallo 30-70 ° C (Snackmaker FD500 Digital regolabile di 5 ° C nell'intervallo 30-60 ° C).

Premere le frecce a destra del display per impostare il tempo di essiccazione desiderato. Il tempo si imposta in passi di un'ora. Il tempo di essiccazione più breve è 1 ora e il più lungo 48 ore (Snackmaker FD500 Digital 24 ore).

Premere il pulsante per avviare l'essiccazione .

Dopo che è trascorso il tempo di essiccazione impostato, la temperatura viene abbassata a 30 ° C - l'essiccazione continua (evitando la reidratazione di cibi già essiccati dall'umidità dell'aria) finché l'essiccatore non viene spento premendo il pulsante  per due secondi.

Per FD500 DIGITAL, l'asciugatrice si spegne dopo che è trascorso il tempo di asciugatura impostato.

In caso di interruzione di corrente, dopo il ripristino dell'alimentazione, l'asciugatrice proseguirà l'asciugatura dal punto in cui si era interrotta con la corretta impostazione della temperatura e del tempo rimanente.

Le impostazioni di temperatura e ora non possono essere modificate mentre l'unità è in funzione.

Per modificare l'impostazione, premere il pulsante, l'asciugatrice si fermerà, quindi effettuerà le regolazioni e ricomincerà l'asciugatura.

Preriscaldamento:

Impostare la temperatura dell'essiccatore consigliata e accenderlo un po' prima di inserire i setacci. L'umidità nel cibo ridurrà la temperatura dell'essiccatore. Non è consigliabile impostare una temperatura di essiccazione più alta per compensare questa riduzione.

Ricette e istruzioni per l'essiccazione

Se siete interessati ad altre ricette e istruzioni su come essiccare correttamente, potete ordinare il libro "Essiccazione di frutta, verdura, erbe, funghi".

Trattamento di frutta e verdura prima dell'essiccazione

Le verdure possono essere sbollentate (trattate termicamente) per evitare una reazione enzimatica che causa la perdita di gusto. Per maggiori informazioni su trattamento di frutta prima dell'essiccazione, vedere la sezione "L'essiccazione della frutta". Il pretrattamento non è necessario per essiccare la frutta, ma migliora l'aspetto del cibo, aumenta la sua durata e talvolta il valore nutrizionale. Alcuni tipi di frutta (fichi, prugne, uva e mirtilli) hanno un rivestimento protettivo in cera. Per accelerare l'essiccazione, immergerli appena prima dell'essiccazione per 1-2 minuti in acqua calda. Il rivestimento viene rimosso e il tempo di essiccazione sarà più breve. Dopo averla rimossa dall'acqua calda, sciacquare la frutta con acqua fredda. In alcuni casi, come con le prugne, è sufficiente tagliare il frutto a metà e adagiarli sui setacci con la pelle in giù. Si raccomanda di essiccare le bacche piccole (ad es. mirtilli) frullate. Il tempo di essiccazione è quindi significativamente più breve.

Tempo di essiccazione

Il tempo di essiccazione dipende dalla quantità di prodotti sul setaccio, dallo spessore delle fette, dall'umidità e dalla temperatura dell'aria ambiente, e in particolare dal contenuto di acqua del cibo. Conservare i registri.

Stoccaggio ed etichettatura

I cibi essiccati conservano da un terzo a un dodicesimo del peso originale. Contenitori idonei di conservazione sono barattoli per conserve, contenitori con tappi a vite metallici, ecc. Conservare gli alimenti in sacchetti di plastica in contenitori solidi e a prova di insetti. Riempire i contenitori fino al bordo per impedire l'ingresso di aria. Fare attenzione a non schiacciare il cibo durante il confezionamento. Sono preferibili contenitori piuttosto piccoli perché l'umidità dall'aria penetra all'interno ogni volta che vengono aperti.

È possibile etichettare i contenitori riportando il contenuto, la data e l'ora di essiccazione, il peso, ecc.

Controllo regolare dell'umidità

Scuotere il contenitore di tanto in tanto la prima settimana dopo l'essiccazione per assicurarsi che il contenuto non sia umido. Controllare il cibo immagazzinato più tardi e asciugarlo se si bagna.

Locali di conservazione

Conservare il cibo in un luogo fresco, asciutto e buio. La temperatura consigliata è compresa tra 5 e 20 ° C.

Uso di cibi secchi

Lo stato iniziale del cibo si ottiene mediante reidratazione (assorbimento d'acqua). Non è necessario per tutti i tipi: frutta secca e rotoli sono snack eccellenti, le verdure possono essere aggiunte a zuppe, piatti pronti, stufati e altri pasti senza reidratazione. Usiamo anche le erbe allo stato secco, in genere per le tisane.

Durante la reidratazione, la regola generale è che una tazza di acqua viene versata su una tazza di frutta, verdura o funghi. Lasciare riposare per 5-15 minuti, quindi procedere come prescritto. Non aggiungere sale o zucchero all'acqua durante l'ammollo. Usare l'acqua che rimane dopo l'ammollo per preparare i pasti - contiene vitamine e minerali.

Un modo per reidratare è cucinare. Frutta e verdura sono cotte in acqua, brodi o succhi di carne, o somministrate direttamente agli alimenti che sono stati annaffiati. Normalmente, viene usata una mezza tazza di verdura secca invece di una tazza di verdura fresca. I seguenti sono gli equivalenti medi degli alimenti secchi:

Rendimento medio di essiccazione di verdure fresche

Fresco	Equivalente secco
1 cipolla	1,5 cucchiaino della polvere di cipolla 1/4 della tazza della cipolla essiccata tagliata
1 peperone verde	1/4 tazza di fettine di peperoni
1 tazza di carote	4 cucchiaini della polvere di carota
1 tazza di spinaci	1 cucchiaino della polvere di spinaci
1 pomodoro medio	1 cucchiaino della polvere di pomodori

Certamente, i cibi essiccati dopo la reidratazione non appariranno esattamente come freschi. Per esempio i pomodori saranno adatti alla cottura, alle salse, al concentrato di pomodoro, ma non assomiglieranno completamente ai pomodori freschi. Con un po' di immaginazione, troverai molti modi per usare cibi reidratati.

Ricordare che la frutta secca dopo la reidratazione è più dolce di quella fresca, quindi dolcificarla meno o per niente.

Essiccazione di frutta

Per ottenere buoni risultati, scegliere frutta fresca e matura con i più alti livelli di zucchero e sostanze nutritive.

Preparazione: Lavare accuratamente i frutti, asciugarli, rimuovere le noci, i gambi e i semi. E' possibile sbucciarli. Lavorare rapidamente per conservare tutte le sostanze nutrienti, tagliare i pezzi di circa 5 mm. Posarli parallelamente sul setaccio e quando è pieno, posizionare immediatamente il setaccio sull'essiccatore preriscaldato al grado MEDIUM.

La lavorazione della frutta prima dell'essiccazione riduce l'imbrunire di alcuni frutti (ad es. mele e pere) e ne aumenta la durata.

Lavorazione naturale prima dell'essiccazione: I pezzi di frutta vengono immediatamente immersi nel succo di limone o ananas per circa 5 minuti, si asciugano e soltanto dopo vanno essiccati.

Trattamento con l'acido citrico: Sciogliere un cucchiaino di acido in 2 l di acqua e immergervi i frutti per 5 minuti. Asciugare accuratamente e riporre sui setacci per l'essiccazione.

Test di secchezza: Il frutto ben essiccato è elastico e flessibile senza punti umidi. Gli alimenti secchi dovrebbero contenere meno del 5% di acqua se non ci sono conservanti. Un semplice test di secchezza è quello di lasciare un frutto raffreddare, dimezzare e schiacciare. Se compaiono gocce d'acqua, significa che il frutto non è secco. Più secco è il cibo, più a lungo dura, ma si reidrata anche più a lungo, ovvero aspira l'acqua durante la lavorazione.

Reidratazione (umidificazione) di frutta secca: La maggior parte dei frutti secchi può essere consumata direttamente allo stato secco. La frutta secca per le torte e stufati mettete per 5 minuti in acqua calda (una tazza di frutta - una tazza di acqua calda). Versiamo l'acqua nella frutta che vogliamo aggiungere allo yogurt. La frutta per la preparazione dei gelati, creme, frullati lasciamo all'ammollo in 3/4 di tazza di acqua calda per 5 - 15 minuti. Per ammorbidire la frutta a lunga conservazione, immergerla in acqua calda per 15 secondi e quindi asciugarla.

Tabella per la essiccazione di frutta

Il tempo di asciugatura dipende da molti fattori (volume del cibo, spessore della fetta, umidità e temperatura ambiente, contenuto di acqua nella frutta, ecc.).

Conserva la frutta in un solo strato.

Temperatura raccomandata dell'essiccazione: 55 °C

Tipo	Preparazione	Preparazione e preliminare	Tempo di essiccazione	Carattere	Uso
Mele	Frutti solidi e maturi, lavare, tagliare in pezzi da 5 mm	immergere per 2 minuti in soluzione, asciugare	8-10 ore	Elastico	Muesli, torte, gnocchi o patatine fritte
Albicocche	Mature, sode, snocciolare, squartare o affettare	Immergere per 2 minuti in soluzione, asciugare o senza trattamento	10-28 ore	Elastico	Secchi o imbevuti in dessert, muesli, piatti a base di carne o succhi
Banane	Frutta matura con macchie marroni sulla pelle (alto contenuto di zucchero e poco amido). Sbucciare, pezzi di 5 mm o affettare longitudinalmente.	Senza trattamento	12-16 h.	Fragile	Muesli, pappe, dolci.
Mirtilli	Mature, lavare, essiccare intere o frullare ed essiccare le schiacciate	Per 30-60 secondi in acqua calda.	24-36 h. 8-10 ore	Solido Elastico	Come snack, dolci, gelati
Ciliege	Dure, succose, lavare, togliere i piccioli e noccioli, tagliare a metà, con la buccia verso il setaccio		12-24 ore	Solido	Come snack, dolci, gelati.
Agrumi	Lavare, tagliare, possibile spelare	Senza trattamento	16-18 ore	Fragile	Snack, condimenti
Ribes rosso - nero	Frullare, essiccare per le schiacciate	Senza trattamento	8-10 ore	Elastico	Tè alla frutta, ripieni per dessert, ornamento dei pasticcini
Fichi	Maturi, lavare, tagliare a metà, ai quarti o tagliare secondo	Senza trattamento	10-30 ore	Solido	Stufato, macedonia di frutta, budini, dolci

	la dimensione Appoggiare con la buccia verso giù.				
Uva	Preferibilmente senza i semini, matura, lavare, togliere i piccioli, essiccare i frutti tagliati a metà	Senza trattamento	20-30 ore	Elastico	Come uvette
Kiwi	Maturi e duri, sbucciare, fettine di 5mm	Senza trattamento	8–10 ore	Elastico	Snack, cibi stufati, macedonie di frutta
Pesche	Grandi frutti solidi, non immaturi, lavati, sbucciare, affettare, fettine di 5 mm	Immergere per 2 minuti, asciugare o senza trattamento	8-16 ore	Solido e flessibile	Snack, cibi stufati, chutney (chatni), dolci
Pere	Lavare e sbucciare, fettine di 5 mm	Immergere per 2 minuti, asciugare o senza trattamento	8-10 ore	Elastico	Frutta stufata, macedonie di frutta, dessert, ottimi snack con formaggio.
Ananas	Pezzi freschi e maturi, non troppo, sbucciare, fettine di 5 mm	Senza trattamento	14-18 ore	Elastico Solido	Muesli, budini, come snack. Polvere come dolcificante.
Prugne	Dolci, mature, lavare, tagliare a metà, togliere il nocciolo, frutti grandi tagliare a quarti	Senza trattamento	10-20 ore	Elastico	Snack dolce o in combinazione con altri frutti in budini.
Lamponi	Frullare, essiccare le schiacciate di frutta	Senza trattamento	8–10 ore	Elastico	Dolci, rotoli, tè di frutta
Rabarbaro	Solidi, rossi, dritti, pulire, lavare, fettine lunghe di 25 mm	Senza trattamento	7-12 ore	Solido e fragile	Nei dolci, per stufati, nei rotoli di frutta
Fragole	Frutti solidi rossi, lavare, togliere i piccioli, fettine di 5 mm	Senza trattamento	7-12 ore	Fragile	Muesli, frappè, gelati, dolci.

Resa media di 10 kg di frutta fresca

Mele, albicocche, pesche	1,5 kg
Ciliegie, pere, banane	2,0 kg

Essiccazione della verdura

Usa le verdure fresche e croccanti per essiccare. Come la frutta, le verdure devono essere mature e si essicano il prima possibile dopo la raccolta per evitare di perdere qualsiasi valore nutrizionale.

Preparazione: Lavare, sbucciare e tagliare o grattugiare le verdure. Le verdure vengono essiccate a temperatura a 50 ° C in un essiccatore ULTRA. Se la temperatura nell'essiccatore è troppo alta, la verdura potrebbe indurirsi. L'alta temperatura cuoce le parti esterne delle verdure e l'umidità è racchiusa all'interno. L'umidità non può evaporare, le verdure hanno il sapore debole, amaro.

Scottata (trattamento termico) prima dell'essiccamento: Le verdure cotte a lungo sono meglio sbollentate prima di essicarle. La scottata riduce la quantità di microrganismi che causano deterioramento, arresta i cambiamenti chimici distruttivi, preserva il colore e generalmente accelera l'essiccazione, poiché la superficie delle verdure diventa porosa. E' preferibile la scottata in vapore che in acqua, poiché vi è meno perdita di vitamine e minerali idrosolubili. La verdura che si riscalda velocemente, ad es. i pomodori, non è necessario sbollentare.

Scottata a vapore: In una pentola con il coperchio di buona tenuta versare cc. 20 mm d'acqua e far bollire fortemente. La verdura tagliata inserire sul colino nella pentola, coprire con il coperchio e stufare al vapore per il tempo riportato nella tabella. Dopodiché raffreddare la verdura nell'acqua fredda, lasciare sgocciolare e mettere sul setaccio.

Preparazione nel microonde: Inserire la verdura tagliata con la pentola nel microonde e lasciarla lì cc. 3/4 del tempo che serve per la completa bollitura.

Prova di secchezza: Lasciare raffreddare la verdura prima della prova. Dovrebbe essere dura e solida, senza punti molli. Potete provarla al meglio toccandola: prendete un pezzo in mano ed esaminate la sua struttura, tagliatela e se non c'è acqua, questo pezzo è sufficientemente asciutto e adatto per la conservazione.

Reidratazione della verdura: Aggiungere nella tazza con la verdura 1,5 della tazza d'acqua, lasciar riposare 15 minuti e poi usare nel modo abituale.

Verdura essiccata in polvere: Asciugarla nel solito modo e tritarla in polvere È quindi ideale come ingrediente nelle zuppe, nei pasti pronti, come alimento per i bambini o nelle insalate.

Tabella per la essiccazione di verdura

Diversi tipi di verdura si essiccano per il tempo differente. Dipende dalla dimensione della dose sul setaccio, spessore delle fettine, umidità e temperatura dell'ambiente, e soprattutto sul contenuto d'acqua negli stessi frutti. Registrate le vostre esperienze personali.

Temperatura raccomandata dell'essiccazione: 55 °C

Tipo	Preparazione	Preparazione preliminare	Tempo di essiccazione	Carattere	Uso
Fagiolini verdi	Tagliare longitudinalmente a pezzi piccoli (alla francese)	Sbollentare al vapore, finché non diventa trasparente, poi nell'acqua fredda.	4-6 ore	Fragile	Contorno di verdure, in umido
Barbabietola rossa	Lavare, tagliare a pezzi di 10 mm	Bollire fino a quando non è morbido, lasciare raffreddare	10-12 ore	Fragile	Come verdura nel borsch o secco come spuntino croccante con formaggio
Cavoletti di Bruxelles	Tagliare a metà i cavoletti giovani	Sbollentare per 3 minuti, nell'acqua fredda	8-14 ore	Fragile	Nelle minestre, in umido
Carote	Lavare, pulire, tagliare a rondelle, quadretti o grattugiare	Sbollentare per 5 minuti, nell'acqua fredda	8-10 ore	Solido	Nelle minestre, sughi
Cavolo	Giovane e bianco, lavare, pezzi di 5-8 mm, mettere all'ammollo nell'acqua salata per gli insetti	Sbollentare per 3 minuti, poi nell'acqua fredda	8-10 ore	Fragile	Cavolo essiccato è marrone, dopo l'ammollo color crema, nelle minestre, crocchette

Sedano	Giovane e croccante, tagliare a pezzi di 5 mm	Non necessaria	6-8 ore	Fragile	Minestre, cibi stufati, come polvere con il sale
Cetrioli	Non sbucciare, a rondelle di spessore 5 mm	Non necessaria	5-8 ore	Fragile	Come chips
Verdura a foglia larga (verza, spinaci)	Fresco e verde chiaro Lavare e staccare le foglie	Sbollentare a vapore, riporre in uno strato sul setaccio	4-8 ore	Fragile	Tritare in polvere, nelle minestre con la panna o di verdure e nei cibi stufati, aggiungere il succo di limone.
Funghi	Freschi	Non immergere, pulire, fette da 5 mm (cappelli e gambi)	5-8 ore	Duro quasi croccante	Omelette, zuppe, salse, piatti pronti sul momento
Cipolla	Sbucciare, tagliare l'estremità, fettine o rondelle da 5 mm, non essiccare con un altro tipo di verdura (sapore forte)	Senza trattamento	6-10 ore	Croccante	Nelle minestre, piatti stufati, conserviamo come polvere o fettine.
Piselli	Giovane e fragile, sgusciare e lavare	Passare al vapore	5-8 ore	Fragile	Nelle minestre, piatti stufati o mescolare con una altra verdura.
Peperoni	Freschi, dritti, strisce o rondelle da 5 mm, rimuovere i semi	Senza trattamento	5-10 ore	Fragile	Piatti pronti sul momento, minestra, pizza
Patate	Lavare, sbucciare, strisce, rondelle da 5 mm, grattugiare o	Sbollentare per 5 minuti, diventa trasparenti, ma sono ancora solidi. Immergere	8-12 ore	Croccante	Quadretti usare nelle minestre e piatti stufati.

	tagliare a quadretti	nell'acqua per togliere l'amido.			
Pomodori	Maturi, solidi, rosso chiari, piuttosto acidi. Lavare, fettine di 5 mm Se si scuriscono durante l'essiccazione, ridurre la temperatura di 5 ° C.	Senza trattamento	8-10 ore	Rigido fino a croccante	Adatto a tutti i pasti con pomodori, come polvere per insalate, zuppe, salse, per succo di pomodoro.
Zucchine	Lavare giovani, fragili frutti, tagliare le cime, affettare longitudinalmente, fette di 5 mm.	Sbollentare cc. 2 min.	7-10 ore	Rigido fino a croccante	Come chip, nelle minestre e piatti pronti sul momento.

Resa media di 10 kg di verdura fresca

Cavolo, cipolla, rapa, spinaci 1,0 kg
 Fagioli, barbabietola rossa, carota, pomodoro 1,5 kg
 Piselli, patate 2,0 kg

Rotoli di frutta e di verdura

I rotoli sono le schiacciate essiccate arrotolate che vengono preparate essiccando frutta o verdura frullata su un piatto di alluminio. Il vassoio di alluminio viene leggermente sfregato con olio prima del riempimento.

Stendere sempre il riempimento su un vassoio di alluminio posizionato sul setaccio, all'esterno dell'essiccatore, per evitare che la massa entri nell'essiccatore e quindi posizionare con attenzione il setaccio con il vassoio sull'essiccatore.

Preparazione: Frullare o mescolare frutta o verdura leggermente troppo matura nella poltiglia. Se la frutta è poco dolce, dolcificarlo con miele o zucchero a piacere. Notare, tuttavia, che la schiacciata si essiccherà un po' di più. Alcuni frutti, come

mele, albicocche e pesche, si ossidano più velocemente, ridurre quindi il più possibile il tempo di preparazione. I frutti a bacche con semini grossi devono essere setacciati dopo averli schiacciati. Stendere la frutta o la verdura preparata su un vassoio di alluminio leggermente oliato. La schiacciata dovrebbe avere uno spessore di circa 3 mm al centro, circa 5 mm ai bordi. La schiacciata è pronta quando il centro smette di attaccarsi al tocco. Alcune schiacciate di frutti a bacche (ribes nero e rosso) si attaccheranno sempre un po'.

Togliere le schiacciate ancora calde, è meglio. Dopo il raffreddamento, arrotolarle, avvolgere nel foglio alimentare e conservare in un contenitore ermetico. La conservazione nel frigorifero o nel congelatore prolungherà la loro vita.

I rotoli di frutta possono essere utilizzati come spuntino eccellente o per preparare dessert veloci.

Prova di secchezza: I rotoli sono asciutti quando non ci sono punti umidi su di loro. Se i rotoli si rompono, vengono sovra essiccati.

Abbinamenti consigliati per i rotoli alla frutta

Temperatura raccomandata dell'essiccazione: 55 °C

Tipo	Combinazione	Spezie e aromi	Contorni
Mele	Banane, datteri, pesche, pere, prugne, uvetta, frutti a bacche	Cannella, miele, mix di spezie, noce moscata, succo di limone, arancia, fragole	Noci, cocco
Albicocche	Mele, banane, datteri, ananas	Succo di limone, noce moscata, vaniglia, miele, zenzero, noce moscata	Cocco, noci
Banane	Mele, albicocche, mirtilli, uva, burro di arachidi, scorza di limone e arancia, lamponi	Succo di limone, noce moscata, vaniglia, miele, zenzero, noce moscata	Cocco, noci
Mirtilli	Banane	Succo di limone	
Ciliege	Mele, banane, lamponi, rabarbaro	Miele, succo di limone, aroma di mandorle	Mandorle, cocco
Mirtilli rossi	Purea di mele, banane, datteri, arance	Miele, succo di arancia	
Uva	Mele, banane	Miele, succo di arancia	
Nettarine		Miele, succo di arancia	Noci
Arance	Banane, pere	Cannella, miele, succo di limone, noce moscata	Cocco
Pesche	Mele, ananas	Cannella, succo di limone, noce moscata, miele	Noci
Pere	Mele, arance, banane	Cannella, succo di limone, noce moscata	Cocco
Ananas	Banane, arance	Cannella, miele	Cocco
Prugne	Mele, datteri, uvetta	Miele, succo di limone o arance	Semi di sesamo
Zucca		Zucchero bruno, cannella, chiodi di garofano, zenzero, miele, noce moscata	
Lamponi	Mele, banane	Miele	
Rabarbaro	Fragole, mele	Zucchero, miele	
Fragole	Banane, rabarbaro, ananas	Cannella, miele, succo di limone, macis, noce moscata	Cocco, panna montata

Essiccazione delle erbe e spezie

Temperatura raccomandata dell'essiccazione: 35 °C

Le erbe sono molto facili da coltivare perché non richiedono molto spazio e cura. Essiccate le avete a disposizione tutto l'anno. Raccogliere foglie giovani e fragili, sono più aromatiche. I baccelli con i semi vengono raccolti prima dell'apertura per non farle asciugare dal sole. Per asciugare i fiori, raccoglietli prima che siano in piena fioritura.

La maggior parte delle erbe e spezie possono essere essiccate con il gambo. Semi e foglie sono più facili da separare allo stato secco. Segnarli prima di riporli perché sono difficili da riconoscere quando sono nello stato asciutto. Conservarli in un luogo fresco e buio in vetro o sacchetti di tela - schiacciali appena prima dell'uso.

Aglione: Sbucciarlo, affettarlo, stenderlo su un vassoio di alluminio e asciugarlo a 35 ° C. Può essere conservato nel suo stato originale o polverizzato.

Zenzero: Grattugiare o tagliare la radice ed essiccare a 35 ° C.

Rafano: Strofinare la radice, grattarla o tagliarla a fette di 5 mm. Dopo l'essiccazione può essere polverizzato.

Tisane: Le erbe per la preparazione del tè non devono essere necessariamente polverizzate. Per una tazza di acqua bollente va messo un cucchiaino pieno di erbe essiccate. Lasciale infondere per circa 5 minuti, quindi setacciarle. Le erbe vengono utilizzate da sole o in miscele - ad es. anice, camomilla, menta piperita, stellina odorosa - provare ad aggiungere chiodi di garofano, cannella, noce moscata.

Cime di prezzemolo: Sciacquare bene, sgocciolare e adagiare su una retina. Essiccare per 3 - 4 ore.

Aceto alle erbe: Potete aggiungere le vostre erbe preferite a diversi tipi di aceto - come il basilico o l'aglio nell'aceto di vino. Aggiungere origano, basilico, aglio o timo alla miscela italiana per le insalate. Tutti i tipi di aceto di erbe sono preparati come segue: Aggiungere 50 g di erbe essiccate a 1 litro di aceto, portarlo a bollore, lasciare raffreddare e filtrare l'aceto prima di versarlo nelle bottiglie.

Miscela di pane secco: Mescolare 2 tazze e 1/2 di pangrattato o cubetti di pane (essiccato in un essiccatore), mezza tazza di polvere di cipolla secca, 1 cucchiaino di polvere d'aglio, 2 cucchiaini di prezzemolo, 1/2 cucchiaino di maggiorana, 1 cucchiaino di sedano secco, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe. Mescolare bene e conservare in un contenitore ermetico. Consumare entro 2 - 3 mesi. Viene aggiunto alle zuppe (ad es. d'aglio, ai piselli, ecc.)

Burro alle erbe: 1/2 tazza di burro, 1/2 tazza di olio, 1 cucchiaino di prezzemolo, 1/2 cucchiaino di timo, 1/2 cucchiaino di basilico, 1/4 cucchiaino di erba cipollina (tutto essiccato), 1/4 di cucchiaino di sale, 1/8 cucchiaini di polvere di aglio. Mescolare tutto fino a che liscio. Si spalma su biscotti e pane.

Essiccazione dei fiori

Temperatura raccomandata dell'essiccazione: 35 °C

Come le erbe, si possono essiccare anche i fiori. Tuttavia, la dimensione dei fiori è limitata dall'altezza tra i setacci, che è di 28 mm. Fiori più piccoli con gli steli (così possiamo usarli per la sistemazione) si aprono sui setacci. A temperatura uniforme e senza luce, i fiori mantengono il loro colore originale.

Singoli petali di fiori diversi possono anche essere essiccati e utilizzati per scopi decorativi.

Preparazione: Tagliare i fiori per asciugarli al mattino presto o nel tardo pomeriggio quando sono freschi e asciutti. Non raccogliarli subito dopo la pioggia o la rugiada. Per asciugare scegliere fiori solidi, ma solo per metà fioritura, anche se i fiori completamente aperti sono più belli, spesso perdono i petali quando si essicano. Essiccare i fiori il prima possibile dopo il taglio.

Pot-pourri (miscela): Non hai bisogno di alcuna specie di fiori esotici per preparare il pot-pourri che rinfresca l'aria nella stanza. È possibile utilizzare la maggior parte dei fiori e delle foglie del giardino. I fiori di rosa sono fragranti, mentre i fiori come le margherite e la lavanda aggiungono colore e il volume. Per evitare che la fragranza dai fiori evapori, aggiungere i fissativi, come calamo aromatico, alla miscela.

Distribuire sui setacci ed essiccare per 6-8 ore. Dopo il raffreddamento, conservarli in contenitori ermetici e conservarli in un luogo buio e fresco fino a quando non si vuole preparare pot-pourri.

Pot-pourri

Istruzioni generali di preparazione:

- 4 manciate di erbe o fiori
- 1-2 cucchiaini di fissativo
- 1-2 cucchiaini di spezie miste

Gettare erbe e fiori secchi in una grande ciotola di vetro o acciaio inossidabile e mescolare. Quindi, in un altro contenitore, mescolare il fissativo e le spezie, mescolare bene e cospargere i fiori. Conservare in un contenitore pulito e ermetico in un luogo fresco e buio, scuotere di tanto in tanto o mescolare.

Instrukcja obsługi suszarek

Sposób użycia suszarek

1. Należy dokładnie przeczytać instrukcję , szczególnie zalecenia dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.

2. Należy się dokładnie zapoznać z warunkami gwarancji.

3. Suszarki używamy tylko do przeznaczonego celu: suszenia artykuły spożywcze - owoców, warzyw, grzybów, ziół i kwiatów i tak dalej.

4. Suszarki się włączają i wyłączają poprzez włożenie/wyjęcie wtyczki do/z gniazdka sieciowego. Suszarki nie mają samodzielnego sieciowego wyłącznika , nie wyłączają się również przyciskami termostatu!!

5. Przy pierwszym włączeniu suszarki należy sprawdzić , czy wentylator w urządzeniu pracuje . Widać to i słysząc. Jeśli wentylator nie pracuje, należy urządzenie natychmiast wyłączyć i zwrócić do punktu sprzedaży.

6. Artykuły spożywcze do suszenia proszę układać na sita jeszcze przed ich umieszczeniem w suszarce ! Sita należy ułożyć na podstawę suszarki aż po ich napełnieniu.

7. Należy używać tylko dodatki dostarczane przez producenta.

8. Należy chronić suszarki i sita przed upadkiem na ziemię lub stół, nawet z małej wysokości oraz przed upadkiem innych przedmiotów na nie.

9. W czasie mycia suszarki należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do wyłamania kratki sita. Więcej informacji o konserwacji urządzenia w rozdziale „Konserwacja suszarek“.

10. Należy chronić suszarki przed otwartym ogniem i gorącymi przedmiotami.

11. Nie ustawiać suszarki na ziemi, w kurzu i wilgoci, nie używać ich na wolnym powietrzu.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Przy jakimkolwiek używaniu suszarek należy zachować następujące środki ostrożności:

a) przy jakiegokolwiek manipulacji ze suszarką (czyszczenie, przenoszenie itp.) musi być wtyczka wyjęta z gniazdka sieciowego, tzn. suszarka musi być bezwarunkowo wyłączona !

b) suszarka, przewód zasilający ani wtyczka nie mogą mieć kontakt z wodą , ani żadną inną cieczą,

c) należy chronić suszarki przed przedostawaniem się wody, innych cieczy, suszonych produktów i obcych przedmiotów do jakichkolwiek otworów podstawy suszarki,

d) jeżeli będą suszone produkty w postaci past należy foliową miskę najpierw ułożyć na sicie, napełnić, a dopiero potem umieścić sito w suszarce,

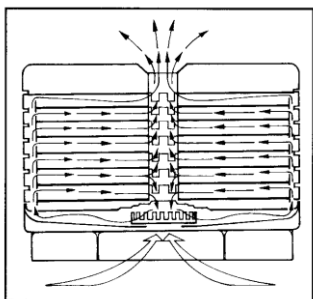
e) elektrycznego przewodu zasilającego nie wolno ocierać o ostre krawędzie, róg stołu lub blatu, układać na gorące powierzchnie, a żadnych przedmiotów nie ustawiać na przewodzie zasilającym ,

f) urządzenie można używać tylko wtedy , jeśli elektryczny przewód zasilający i wtyczka nie są uszkodzone,

g) w razie jakichkolwiek awarii, szczególnie części elektrycznych , należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i suszarki już nie należy używać. Należy ją przekazać do punktu serwisowego w celu wypróbowania, uregulowania lub naprawy urządzenia,

h) adres autoryzowanego punktu serwisowego znajduje się w instrukcji obsługi,

i) nie wolno próbować naprawiać suszarki samodzielnie lub oddawać ją do naprawy do nieautoryzowanego punktu serwisowego.



Złe ustawienie elementów ochrony suszarki może ją nieodwracalnie uszkodzić, a nawet doprowadzić do jej zapalenia!

Podstawowe dane urządzenia

Opis: Suszarki się składają z bazy (podstawy) urządzenia (wewnątrz znajduje się wentylator, grzałka, regulator elektroniczny i przewód zasilający), sit, pokrywy i akcesoriów.

Otworami ssącymi , znajdującymi się w bazie urządzenia, jest powietrze wsysane, ogrzewane do temperatury ustawionej na elektronicznym termostacie i systemem rozprowadzających kanałków na obwodzie sit dostarczane do wewnętrznej przestrzeni poszczególnych sit. Środkowym otworem w sitach i pokrywie jest część powietrza usuwana ze suszarki, część powietrza natomiast wsysa się z powrotem, dogrzewa i rozprowadza do sit.

Zwiększenie pojemności suszarki

Suszarki są konstruowane tak, aby można było poprzez dokupowanie następnych sit zwiększyć ich pojemność. Zwiększenie ilości sit do polecanego maksimum praktycznie nie zwiększa zużycia energii elektrycznej, a czas suszenia również się nie zwiększa. Producent nie poleca użycia większej ilości sit, niż jest to podane w rozdziale Dane techniczne.

Akcesoria

Miska foliowa

Jest przeznaczona do suszenia produktów w postaci past (z których po ususzeniu powstaną placki, można je później zwijać w roladki).

Siatka

Wyjmowana, elastyczna wkładka z drobnymi otworami, służąca do suszenia drobnych kawałków. Jej wykorzystanie ułatwia jednocześnie mycie sit.

Dane techniczne

Typ:	Snackmaker FD 500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Maksymalne zużycie energii elektrycznej w W:	500	1000
Średnie zużycie energii elektrycznej w W:	100 - 200	200 - 500
Programy regulacji temperatury:	30 °C – 60 °C (regulowany po 5 °C)	30 °C – 70 °C (regulowany po 5 °C)
Waga w kg:	3,4	4,7
Średnica suszarki w mm:	340	390
Ilość sit:	5	5
Maksymalna ilość sit do suszenia ziół i kwiatów:	15	30
Maksymalna ilość sit do suszenia owoców i warzyw:	12	24
Maksymalna ilość sit do suszenia zmiksowanych produktów i gotowych potraw:	10	15

W komplecie z suszarką sprzedawana jest 1 siatka i 1 miska.

Posługiwanie się suszarką

1. Proszę zdjąć sita i rozdzielić je. Przed użyciem umyć je w ciepłej wodzie z detergentem, dobrze opłukać i pozostawić do wysuszenia.

2. Kawałki produktów ułożyć na sicie oddzielnie , obok siebie. Jeżeli suszymy produkty w postaci pasty należy foliową miskę wymazać olejem spożywczym i upewnić się, czy masa nie wylewa się z brzegów.

3. Na termostacie należy ustawić wymaganą temperaturę suszenia. Włączyć suszarkę i pozostawić chwilę do nagrzania.

4. Jeśli wszystkie sита są przygotowane, należy je ułożyć na suszarce. Do suszenia wkładamy tylko sита zapełnione.

5. Nie wolno wyłączać suszarki przed ukończeniem suszenia.

6. Po zakończeniu suszenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Konserwacja suszarek

Do mycia suszarek należy używać wodę o temperaturze nie wyższej niż 60 °C.

Nigdy nie wolno używać do czyszczenia metalowych przedmiotów, zmywaków drucianych i z tworzyw sztucznych oraz środków abrazyjnych (proszek do mycia naczyń itp.).

Pokrywa, sита i siatki: Moczyć przez kilka minut w ciepłej wodzie lub w wodzie z dodatkiem nieagresywnych detergentów. Miękką szczoteczką usunąć suszone resztki.

Foliowe miski: Usunąć suszone resztki papierową serwetą i umyć miskę ciepłą wodą. Nie używać żadnych środków czyszczących!

Baza (podstawa): Czyścić ją zawsze po wyłączeniu, tylko na powierzchni, mokrą, wilgotną ściereczką lub gąbką. Podczas czyszczenia do bazy (podstawy) nie może dostać się woda.

Podstawowe wskazówki i rady dotyczące suszenia

Notatki o suszeniu: Notatki dotyczące wilgotności, wagi, czasu suszenia i temperatur pomogą przy powtórnym suszeniu. Notatki te mogą być tak proste jak naklejki na słoiki.

Należy korzystać tylko z produktów najwyższej jakości: Największe efekty osiągniemy tylko z produktami wysokiej jakości. Należy używać owoców dojrzałych aby zachować jak największą wartość odżywczą. Nigdy nie wybierać do suszenia nagniętych lub spleśniałych owoców, warzyw itp., nawet po wykrojeniu i oczyszczeniu !

Przygotowanie: Dla zachowania smaku i wartości odżywczych należy używać owoce tylko wysokiej jakości. Dokładnie je umyć , obrać, wypestkować i pokroić. Tam , gdzie jest to zalecane , należy owoce wstępnie przetworzyć.

Ilość produktów na sicie: Trudno jest ustalić optymalną ilość – na ogół zaleca się około 0,5 kg na jedno sito.

Polecana wielkość: W przypadku pojedynczych kawałków zaleca się grubość plasterków około 5 mm. Należy pracować szybko, aby produkty nie obsychały i została zachowana ich wartość odżywcza.

Te same rodzaje produktów należy pokroić na kawałki tej samej wielkości (np. banany, pomidory, itp.). W przyszłości ułatwi to przygotowanie dania.

Ustawienie temperatury suszenia

Podłącz suszarkę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zapali się czerwona lampka zasilania.

Włączyć suszarkę naciskając przycisk. Rozlega się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu miga temperatura 30 ° C i czas 1 godziny.

Naciskaj strzałki po lewej stronie wyświetlacza, aby ustawić żądaną temperaturę. Temperaturę można regulować w zakresie 5 ° C w zakresie 30–70 ° C dla FD1000 Ultra i 30–60 ° C dla FD500 Snackmaker.

Naciśnij strzałki z prawej strony wyświetlacza, aby ustawić żądany czas suszenia. Czas ustawia się w krokach co jedną godzinę. Najkrótszy czas schnięcia to 1 godzina, najdłuższy 48 godzin w przypadku FD1000 Ultra i 24 godziny w przypadku FD500 Snackmaker.

Aby rozpocząć suszenie, naciśnij przycisk.

Po upływie ustawionego czasu suszenia temperatura FD1000 Ultra jest obniżana do 30 ° C i suszenie jest kontynuowane (zapobiega to ponownemu odwodnieniu już wysuszonej żywności z wilgocią z powietrza), aż suszarka zostanie wyłączona przez naciśnięcie przycisku przez dwie sekundy.

W Snackmaker FD500 suszarka wyłącza się po upływie ustawionego czasu suszenia.

W przypadku awarii zasilania, po przywróceniu zasilania suszarka będzie kontynuowała suszenie, aż do momentu, w którym została przerwana, z prawidłowym ustawieniem temperatury i pozostałym czasem.

Podgrzewanie:

Należy ustawić polecaną temperaturę suszarki i włączyć ją na chwilę przed włożeniem sił. Wilgotność produktów obniży temperaturę w suszarce. Nie zaleca się , w celu wyrównania obniżonej temperatury , nastawiać wyższą temperaturę w suszarce.

Przepisy i wskazówki dotyczące suszenia

W przypadku zainteresowania naszymi przepisami i wskazówkami jak właściwie suszyć , można zamówić, pod naszym adresem w Libercu broszurę „Suszymy owoce, warzywa, zioła, grzyby.“ (cena 42,- Kč + 16,- Kč opłata pocztowa, do wyczerpania nakładu).

Przygotowanie owoców i warzyw przed suszeniem

Warzywa można blanszować (obróbka cieplna), co zapobiegnie reakcji enzymatycznej, która powoduje utratę smaku. Więcej informacji o przygotowaniu owoców przed suszeniem znajduje się w rozdziale „Suszenie owoców”. Wstępna obróbka owoców przed suszeniem nie jest konieczna, ale poprawia wygląd produktów, przedłuża ich żywotność, w niektórych przypadkach zwiększa ich wartość odżywczą. Niektóre rodzaje owoców (figi, śliwki, winogrona, jagody) mają ochronną, woskową warstwę. Aby przyspieszyć ich suszenie należy je bezpośrednio przed nim zanurzyć na 1 – 2 minuty do gorącej wody. Warstwa zostanie usunięta, a suszenie będzie trwać krócej. Po wyjęciu z gorącej wody owoce opłuczemy jeszcze w wodzie zimnej. W niektórych przypadkach, np. śliwek, wystarczy owoce przepołować i ułożyć na sita skórką na dół.

Czas suszenia

Czas suszenia zależy od ilości produktów na sicie, grubości plasterków, wilgotności i temperatury powietrza, a przede wszystkim od zawartości wody w produktach. Poleca się prowadzenie notatek.

Przechowywanie i oznaczanie

Ususzone produkty zachowują jedną trzecią aż jedną dwunastą pierwotnej wagi. Naczyniami odpowiednimi do przechowywania produktów są szklane słoiki twist lub naczynia z metalowymi nakrętkami, itp. Produkty w plastikowych woreczkach należy przechowywać w pojemnikach zabezpieczających przed owadami. Naczynia należy napełniać po brzegi, aby zapobiec przedostawaniu się powietrza. Przy pakowaniu należy zwrócić uwagę, aby produkty nie uległy rozgnieceniu. Odpowiednie są mniejsze naczynia, ponieważ przy każdym otwarciu dostaje się wilgoć z powietrza.

Naczynia można oznaczyć naklejkami z opisem zawartości, datą i czasem suszenia, wagą, itp.

Regularna kontrola wilgotności

Po upłynięciu tygodnia od suszenia, naczyniem należy wstrząsnąć, aby się upewnić, czy zawartość nie jest wilgotna. Później należy od czasu do czasu produkty skontrolować i jeśli zwilgotnieją należy ponownie je przesuszyć.

Pomieszczenia do przechowywania

Produkty należy przechowywać w chłodnym, suchym i ciemnym miejscu. Polecana temperatura to od 5 do 20 °C.

Wykorzystanie suszonych produktów

Pierwotny stan produktów osiągniemy poprzez ich rehydratację (nasiąknięcie wodą). Nie jest to konieczne u wszystkich gatunków - suszone owoce i roladki są wspaniałą przekąską, warzywa można dodać do zup oraz drugich dań (duszonych), itp. i bez rehydratacji. Także zioła używamy w stanie suchym, najczęściej do herbat ziołowych.

Przy rehydratacji obowiązuje powszechna zasada, że jedną filiżankę owoców, warzyw i grzybów zalejemy jedną filiżanką wody. Pozostawiamy na 5 – 15 minut, a dalej postępujemy według przepisu. W trakcie moczenia do wody nie dodajemy soli ani cukru. Wodę, która zostaje po namoczeniu, można wykorzystać do przygotowania innych dań – zawiera witaminy i minerały.

Innym sposobem rehydratacji jest gotowanie. Owoce i warzywa gotujemy w wodzie, wywarze mięsnym lub soku. Można je również dodać bezpośrednio do potraw, które były zalane wodą. Najczęściej dodajemy pół filiżanki suszonych warzyw, zamiast filiżanki świeżych warzyw. Poniżej podajemy niektóre odpowiedniki suszonych produktów:

Średnia wydajność suszenia

Świeże	Suszony odpowiednik
1 cebula	1,5 łyżki cebuli w proszku 1/4 filiżanki posiekanej suszonej cebuli
1 zielona papryka	1/4 filiżanki paprykowych plasterków
1 filiżanka marchwi	4 łyżki marchwi w proszku
1 filiżanka szpinaku	1 łyżka szpinaku w proszku
1 średni pomidor	1 łyżka pomidorów w proszku

Suszone produkty po rehydratacji nie będą oczywiście wyglądać tak samo jak świeże. Np. pomidory będą odpowiednie do gotowania sosów, przecierów pomidorowych – nie będą jednak swoim wyglądem dokładnie przypominać świeżych pomidorów. Wykorzystując swoją kreatywność można znaleźć wiele sposobów, jak rehydrowane produkty użyć.

Należy pamiętać, że suszone owoce po rehydratacji są bardziej słodkie niż świeże i dlatego należy je mniej lub w ogóle przysładzać.

Suszenie owoców

Aby osiągnąć najlepsze wyniki należy wybrać owoce świeże i dojrzałe, z jak największą zawartością cukru i substancji odżywczych.

Przygotowanie: Owoce należy dokładnie umyć, wysuszyć, usunąć uszkodzone miejsca, pestki, nasiona, szypułki. Można je również obrać. Należy pracować szybko, aby zostały zachowane wszystkie substancje odżywcze. Nakrojone kawałki o grubości około 5 mm, układamy obok siebie na sito, po wypełnieniu całego sita, natychmiast ułożymy do suszarki, podgrzanej do poziomu MEDIUM.

Przygotowanie owoców bezpośrednio przed suszeniem zmniejszy brązowienie niektórych owoców (np. jabłek i gruszek) i zwiększy ich dobę trwałości.

Naturalne przygotowanie przed suszeniem: Kawałki owoców, natychmiast po nakrojeniu, zanurzyć na 5 minut w soku cytrynowym lub ananasowym, wysuszyć, a dopiero potem suszyć w suszarce.

Przygotowanie w kwasie cytrynowym: Należy rozpuścić w 2 litrach wody jedną łyżkę kwasu cytrynowego i zanurzyć w nim owoce na 5 minut. Dokładnie wysuszyć i rozłożyć na sicie do suszenia.

Test suszenia: Dobrze ususzony owoc jest elastyczny i sprężysty, bez wilgotnych miejsc. Ususzone produkty powinny zawierać mniej niż 5 % wody, jeśli nie zawierają dodatków konserwujących. Najprostszym testem suchości jest wystudzenie kawałka owocu, przepołowienie i rozgniecenie. Pojawienie się kropelek wody oznacza, że owoce nie są suche. Im bardziej produkt jest suchy, tym większa jest jego trwałość, ale dłużej również rehydruje, tzn. wchłania wodę przy przetwarzaniu.

Rehydratacja (nawilżenie) suszonych owoców: Większość suszonych owoców można jeść bezpośrednio w stanie suchym. Suszone owoce do ciast i gotowych potraw należy namoczyć na 5 minut do gorącej wody (na jedną filiżankę owoców – jedna filiżanka gorącej wody). Wodę dodajemy do owoców, które chcemy dodać do jogurtów. Owoce służące do przygotowania lodów, kremów, koktajli mlecznych należy namoczyć od 5 do 15 minut w $\frac{3}{4}$ filiżanki gorącej wody. Długo przechowywane owoce zmiękną, jeśli namoczymy je na 15 sekund do gorącej wody, a następnie wysuszymy.

Tabela suszenia owoców

Czas suszenia zależy od wielu elementów (ilość produktów, grubość plastrów, wilgotność i temperatura otoczenia, zawartość wody w owocach, itp.).

Owoce należy układać tylko w jednej warstwie.



Polecana temperatura suszenia: 55 °C

Rodzaj	Przygotowanie	Obróbka wstępna	Czas suszenia	Charakter	Zastosowanie
Jabłka	Twarde, dojrzałe owoce, umyć, pokroić na 5 mm kawałki	Namoczyć na 2 minuty do roztworu, wysuszyć	8 –10 godz	Elastyczny	Musli, ciasta, knedle lub chipsy
Morele	Dojrzałe, twarde, usunąć pestki, pokroić na ćwiartki lub plastry	Namoczyć na 2 minuty do roztworu, wysuszyć – lub bez przygotowań	10 –28 godz	Elastyczny	Suszone lub namoczone do deserów, musli, dań mięsnych albo soków
Banany	Dojrzałe owoce z brązowymi plamkami na skórce (duża zawartość cukru i mało skrobi). Obrać, 5 mm krążki lub kroić wzdłuż.	Bez przygotowań	12 – 16 godz	Kruchy	Musli, jedzenie dla dzieci, ciasta
Czarna jagoda	Dojrzałe, umyć, suszyć w całości lub rozmiksować i suszyć placuszki	Na 30 – 60 sekund do gorącej wody	24 – 36 godz 8 –10 godz.	Twardy Elastyczny	Jako przekąska, na ciasta, lody
Czereśnie	Twarde, soczyste, umyć, usunąć ogonek, przepłócić, usunąć pestki, skórką na dół na sito		12 – 24 godz	Twardy	Jako przekąska, na ciasta, lody.
Cytrusy	Umyć, pokroić, można obrać	Bez przygotowań	16 – 18 godz	Kruchy	Przekąski, dodatki dla podniesienia smaku
Skóra z cytrusów	Czysta chemicznie i nieuszkodzona usunąć gorzką, białą skórkę	Bez przygotowań	4 – 8 godz	Twardy	Do ciast, budyni, czekolady

Porzeczka czerwona - czarna	Rozmiksować, suszyć na placuszki owocowe	Bez przygotowań	8 – 10 godz	Elastyczny	Herbaty owocowe, nadzienie do deserów, dekoracja ciast
Figi	Dojrzałe, umyć, przepołować, pokroić na ćwiartki lub pokroić według wielkości. Położyć skórką na dół.	Bez przygotowań	10 – 30 godz	Twardy	Duszone, sałatki owocowe, budynie, ciasta
Winogrono	Lepiej bez pestek, dojrzałe, umyć, usunąć ogonki, ususzyć przepołowione owoce	Bez przygotowań	20 –30 godz	Elastyczny	Jak rodzynki
Kiwi	Dojrzałe i twarde, obrać, 5 mm plasterki	Bez przygotowań	8 –10 godz	Elastyczny	Przekąski, dania duszone, sałatki owocowe
Brzoskwinie	Wielkie, twarde owoce, tylko dojrzałe, umyć, obrać, usunąć pestki, 5 mm plastry	na 2 minuty namoczyć, wysuszyć lub bez przygotowań	8 – 16 godz	Twardy i elastyczny	Przekąski, dania duszone, chutney, ciasta
Gruszki	Umyć i obrać, 5 mm plastry	2 minuty namoczyć, wysuszyć – lub bez przygotowań	8 –10 godz	Elastyczny	Kompoty, sałatki owocowe, desery, wymienite przekąski z serem
Ananas	Świeże i dojrzałe kawałki, ale niezbyt dojrzałe, obrać, usunąć włókna, 5 mm plastry	Bez przygotowań	14 – 18 godz	Elastyczny Twardy	Musli, budynie, jako przekąska. Proszek jako środek słodzący.
Śliwki	Słodkie, dojrzałe, umyć, przepołować, usunąć pestki,	Bez przygotowań	10 - 20 godz	Elastyczny	Słodka przekąska lub w kombinacji z innym owocem do budyniu.

	duże pokroić na ćwiartki				
Maliny	Rozmiksować, suszyć owocowe placuszki	Bez przygotowań	8 – 10 godz	Elastyczny	Ciasta, rolady, herbaty owocowe
Rabarbar	Twarde, czerwone, proste, oczyścić, umyć, kawałki o długości 25 mm	Bez przygotowań	7 – 12 godz	Twardy i kruchy	Do ciast, do gotowania, do owocowych roladek
Truskawki	Całe, czerwone owoce, umyć, usunąć szypułki, 5 mm plastry	Bez przygotowań	7 – 12 godz	Kruchy	Musli, koktajle mleczne, lody, ciasta.

Średnia wydajność z 10 kg owoców

Jabłka, morele, brzoskwinie	1,5 kg
Czereśnie, gruszki, banany	2,0 kg

Suszenie warzyw

Do suszenia należy użyć warzywa świeże i kruche. Podobnie jak owoce, warzywa muszą być dojrzałe. Należy je suszyć jak najszybciej po zbiorze, aby nie straciły żadnych wartości odżywczych.

Przygotowanie: Warzywa należy umyć, obrać, pokroić lub zetrzeć na tarce. Warzywa suszymy w temperaturze MEDIUM. Jeśli temperatura w suszarce będzie zbyt wysoka, warzywa mogą być zbyt twarde. Wysoka temperatura ugotuje zewnętrzną część warzyw, a wilgoć pozostanie zamknięta wewnątrz. Wilgoć nie może wyparować, a warzywa mają później mdły, cierpki smak.

Blanszowanie (obróbka cieplna) przed suszeniem : Warzywa, które się długo gotują, lepiej jest przed suszeniem blanszować. Blanszowanie obniży ilość mikroorganizmów, które powodują psucie się warzyw, zatrzyma destrukcyjne zmiany chemiczne, zachowa kolor i przyspieszy suszenie, ponieważ powierzchnia warzyw stanie się porowata. Właściwsze jest blanszowanie na parze, niż w wodzie, ponieważ następuje mniejsza strata witamin rozpuszczalnych w wodzie i minerałów. Warzywa, które się szybko ogrzewają, np. pomidory nie muszą być blanszowane.

Blanszowanie na parze: Do garnka ze szczelną pokrywką należy nalać około 20 mm wody i szybko zagotować. Pokrojone warzywa włożyć w cedzaku do garnka, przykryć pokrywką i gotować na parze, w czasie przedstawionym w tabeli. Następnie warzywa ochłodzić w zimnej wodzie, odcedzić i położyć na sito.

Przygotowanie w kuchence mikrofalowej: Należy włożyć pokrojone warzywa w naczyniu do kuchenki mikrofalowej, pozostawić je tam na około $\frac{3}{4}$ czasu, potrzebnego do ich całkowitego ugotowania.

Próba ususzenia: Warzywa przed próbą pozostawić do wystudzenia. Miały by być twarde, bez miękkich miejsc. Najlepiej wypróbować to przez dotyk – należy wziąć kawałek do ręki i sprawdzić jego strukturę, rozkroić, a jeśli nigdzie nie pojawi się woda, jest ten kawałek wystarczająco suchy i odpowiedni do przechowywania.

Rehydracja warzyw: Do filiżanki z warzywami dodamy 1,5 filiżanki wody, pozostawimy na około 15 minut, a potem warzywa przygotowujemy tak jak zwykle.

Suszone warzywa w proszku: w tej formie są warzywa idealnym dodatkiem do zup, drugich dań, potraw dla dzieci oraz sałatek. Należy je suszyć zwykłym sposobem a następnie zmiksować na proszek.

Tabela suszenia warzyw

Różne rodzaje warzyw suszymy w różnym czasie. Zależy to od ilości warzyw na sicie, grubości plastrów, wilgotności i temperaturze otoczenia, a przede wszystkim na ilości wody zawartej w samych warzywach. Proszę prowadzić notatki o swoich doświadczeniach w suszeniu.



Polecana temperatura suszenia : 55 °C

Rodzaj	Przygotowanie	Obróbka wstępna	Czas suszenia	Charakter	Zastosowanie
Zielona fasolka szparagowa	Pokroić wzdłuż na drobne kawałki (sposób francuski)	Blanszować na parze do zeszklenia, potem do zimnej wody	4 – 6 godz	Kruchy	Warzywa do zupy, duszone warzywa
Buraki czerwone	Umyć, pokroić na 10 mm kawałki	Ugotować do miękka, zostawić do wystygnięcia	10 – 12 godz	Kruchy	Warzywa do barszczu lub suche jako chrupiąca przekąska z żółtym serem
Brukselka	Młode brukselki przepołowić	3 minuty blanszować, do zimnej wody	8 – 14 godz	Kruchy	Do zup, do duszenia
Marchew	Umyć, oczyścić, na krążki, w kostkę lub zetrzeć na tarce	5 minut blanszować, do zimnej wody	8 – 10 godz	Twardy	Do zup, sosów
Kalafior	Młody i biały, umyć, 5 – 8 mm kawałki, namoczyć do słonej wody ze względu na owady	3 minuty blanszować, potem do zimnej wody	8 – 10 godz	Kruchy	Suszony kalafior jest brązowy, po namoczeniu kremowy, do zup, omletów

Seler	Młody i kruchy, pokroić na 5 mm kawałki	Nie jest konieczna	6 - 8 godz	Kruchy	Zupy, dania gotowane, w proszku z solą
Ogórki	Nie obrać, na plasterki grubości 5 mm	Nie jest konieczna	5 – 8 godz	Kruchy	Jako chipsy
Warzywa kapustowate (kapusta włoska, szpinak)	Świeże i jasnozielone. Umyć i oberwać liście	Blanszować na parze, Ułożyć jedną warstwę na sicie	4 – 8 godz	Kruchy	Rozgnieść na proszek, do zup warzywnych i zabelanych, do dań duszonych, dodać sok cytrynowy
Grzyby	Świeże	Nie moczyć, oczyścić, 5 mm plasterki (kapelusze i trzonki)	5 – 8 godz	Twardy aż chrupiący	Omlety, zupy, sosy, drugie dania
Cebula	Obrać, odciąć końcówki 5 mm plastry lub krążki, nie suszyć razem z innymi warzywami (wyróżny zapach)	Bez przygotowań	6 –10 godz	Chrupiący	Do zup, dań duszonych, przechowujemy w proszku lub w plasterkach
Groszek (zielony)	Młody i kruchy, wyłuskać i umyć	wyparzyć	5 – 8 godz	Kruchy	Do zup, dań duszonych lub wymieszać z innymi warzywami
Papryki	Świeże, proste, 5 mm paseczki lub krążki, usunąć nasiona	Bez przygotowań	5 – 10 godz	Kruchy	Drugie dania, zupy, pizza
Ziemniaki	Umyć, obrać, 5 mm paseczki, krążki, zetrzeć na tarce lub kroić w kostkę	5 minut blanszować, są szkliste, ale jeszcze twarde. Przez namoczenie do wody usunąć skrobię.	8 –12 godz	Chrupiący	Kostki użyć do zup i duszonych dań.

Pomidory	Dojrzałe, twarde, jasnoczerwone, lepiej bardziej kwaśne. Umyć, 5 mm plasterki. Jeśli przy suszeniu ciemnieją, obniżyć temperaturę o 5 °C	Bez przygotowań	8 – 10 godz	Twardy aż chrupiący	Odpowiedni do wszystkich dań z pomidorami, w proszku do sałatek, zup, sosów, na sok pomidorowy.
Cukinie	Młode, kruche warzywa umyć, odkroić końcówki, kroić wzdłuż, 5 mm plastry.	Blanszować około 2 minut	7 – 10 godz	Twardy aż chrupiący	Jako chipsy, do zup i gotowych dań.

Średnia wydajność z 10 kg świeżych warzyw

Kapusta, cebula, seler, szpinak	1,0 kg
Fasola, buraki, marchew, pomidory	1,5 kg
Groszek, ziemniaki	2,0 kg

Owocowe i warzywne roladki

Roladki są to ususzone placuszki zwinięte w rulonik, które się przygotowuje poprzez suszenie rozmiksowanych owoców lub warzyw na foliowej misce. Foliowa miska się przed napełnieniem posmaruje lekko olejem.

Rozmiksowaną masę należy zawsze rozprowadzić na foliową miskę, ułożoną na sicie. Sito musi znajdować się poza suszarką, aby masa nie dostała się do środka suszarki. Dopiero potem należy ostrożnie umieścić sito w suszarce.

Przygotowanie: Mocno dojrzałe owoce lub warzywa należy rozmiksować lub rozetrzeć na purée. Jeżeli owoce są mało słodkie należy je dosłodzić miodem lub cukrem do smaku. Placek będzie wtedy suszyć się trochę dłużej. Niektóre owoce, np. jabłka, morele i brzoskwinie utleniają się szybciej, należy więc skrócić do

minimum czas przygotowań. Jagodowe owoce z większymi ziarenkami dobrze jest po rozgnieceniu przetrzeć przez sitko. Przygotowaną masę owocową lub warzywną należy rozprowadzić na foliową miskę, lekko wymazaną olejem. Placek by miał mieć w środku około 3 mm grubości, a na brzegach około 5 mm.

Placek jest gotowy, wtedy kiedy jego środek na dotyk nie będzie się lepił. Niektóre placki z owoców jagodowych(czarna i czerwona porzeczka) będą się trochę lepić i po wysuszeniu.

Placki lepiej jest wyjąć jeszcze ciepłe, łatwiej je wtedy wyjąć. Po wystygnięciu należy je zwinąć w roladki, zawinąć do folii spożywczej i przechowywać w hermetycznym naczyniu. Przechowywanie w lodówce lub zamrażarce wydłuży ich trwałość.

Roladki owocowe można wykorzystać jako wysmienite przekąski lub do przygotowania szybkich deserów.

Na jedną miskę zużyjemy około 1,5 filiżanki masy

Próba ususzenia: Roladki są suche wtedy, kiedy na nich nie ma żadnych, wilgotnych plam. Jeśli roladki się łamią, są przesuszone.

Polecane kombinacje owocowych roladek

Polecana temperatura suszenia : 55 °C. Czas suszenia 8 – 12 godz



Rodzaj	Kombinacja	Przyprawy i dodatki smakowe	Dod
Jabłka	Banany, daktyle, brzoskwinie, gruszki, śliwki, rodzynki, owoce jagodowe	Cynamon, miód, mieszanki przypraw, gałka muszkatolowa, sok z cytryny, pomarańczy, truskawek	Orzechy, kokos
Morele	Jabłka, banany, daktyle, ananas	Sok cytrynowy, gałka muszkatolowa, wanilia, miód, imbir, kwiat muszkatolowy	Kokos, orzechy
Banany	Jabłka, morele, czarne jagody, winogron, masło orzechowe, skórka cytrynowa i pomarańczowa, maliny	Sok cytrynowy, gałka muszkatolowa, wanilia, miód, imbir, kwiat muszkatolowy	Kokos, orzechy
Czarne jagody	Banany	Sok cytrynowy	
Czereśnie	Jabłka, banany, maliny rabarbar	Miód, sok cytrynowy, aromat migdałowy	Migdały, kokos

Suflet z jabłek

150 g suszonych jabłek (plastry)	50 g cukru
5 jaj	50 g tartej bułki
1/2 proszku do pieczenia	1 łyżka rumu,
Cynamon, skórka cytrynowa	

Suszone jabłka – plasterki, podgotować w wodzie (al dente). Żółtka utrzeć z cukrem, skórką cytrynową, cynamonem i łyżką rumu. Następnie dodać jabłka i tartą bułkę. Ubić pianę z białek, delikatnie wymieszać. Żaroodporne naczynie wymazać olejem i posypać tartą bułką, wyłożyć suflet i piec około 15 – 20 minut.

Pasta owocowa

1 kg suszonego owocu (jabłka, morele, brzoskwinie)	1 l wody
1 łyżeczka cynamonu	1 łyżeczka aromatu migdałowego
	200 g cukru

W dużym garnku gotujemy w wodzie, na małym ogniu, suszone owoce – około 30 minut. Dodać cynamon, cukier, aromat migdałowy i gotować następnich 30 minut. Kiedy owoce są już miękkie, zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Zimną masę należy rozgnieść lub rozmikсовать na purée. Przechowywać w zamkniętych słoikach w lodówce. Pasta jest wyśmienitym dodatkiem do pieczywa, pączków lub naleśników.

Musli owocowe

100 g suszonych owoców (mieszanka jabłek, gruszek, śliwek, truskawek, brzoskwiń, itp.)	400 g płatków owsianych
	50 g tartych włoskich orzechów
50 g tartej czekolady	50 g kiełków zbożowych

Owoce należy drobno posiekać i wymieszać razem z innymi składnikami. Wszystko przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu. Mieszankę można dodawać do jogurtów, mleka lub w niej można ugotować płatki owsiane z owocami.

Przepisy warzywne

Zupa z porów z serem

30 g porów	1 l wody
50 g masła	50 g mąki
1/2 kostka bulionu	5 łyżek śmietany

3 łyżeczki tartego sera

sól, pieprz, natka pietruszki

Suszony por namoczyć na ½ godziny do wody. Po napęcznieniu por odcedzić, podduścić na maśle i dodać mąkę, usmażyć jasną zasmażkę. Po ostudzeniu, cały czas mieszając dodać kostkę bulionową i pogotować. Gotową zupę zalać śmietaną i posypać natką pietruszki. Tarty ser doda sobie każdy sam.

Warzywna pizza

1 pizza w proszku

2 jaja

Suszone plasterki pomidorów, papryki 100g tartego sera

i cebuli

olej, sól, pieprz, oregano, szczypiorek ketchup

Suszone warzywa namoczyć na około ½ godziny do wody. Tymczasem przygotować ciasto na pizzę według instrukcji na opakowaniu. Ciasto wyłożyć na posmarowaną olejem blachę i wyrównać na całej powierzchni. Posmarować olejem i ketchupem. Na ciasto ułożyć plasterki pomidorów, papryki i cebuli. Wlać roztrzepane jaja, doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać serem i oregano. Piec około 15 minut w 180 °C.

Kotlety grzybowe z warzywami

30 g suszonych grzybów

60 g mieszanki suszonych warzyw

100 g tartego sera

3 jaja

3 łyżki mąki

tarta bułka, sól, pieprz, olej do smażenia

Suszone grzyby i suszone warzywa namoczymy na około 1 godzinę do wody, a następnie ugotujemy. Kiedy mieszanka jest miękka, dodamy jaja, ser, roztopione masło i mąkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem, a jeśli mieszanka jest za rzadka, zagęścić tartą bułką. Łyżką kształtować kotleciki i smażyć na oleju. Można podawać z ziemniakami i sosem tatarskim.

Gazpacho

500 g dojrzałych pomidorów

1 ogórek

1 zielona papryka

2 duże cebule

2 marchewki

5 łyżek oleju

2 łyżki octu

5 kropli tabasco

1/4 łyżeczki siekanej bazylii

pieprz

Pomidory, ogórek, cebulę, paprykę i marchew rozmiksować, dodać ocet, tabasco, pieprz i bazylię. Jeszcze raz krótko zmiksować. Mieszankę ususzyć na foliowej misce, rozkruszyć na proszek i przechowywać w szklanym naczyniu. Przed użyciem mieszankę namoczyć w wodzie. Powstanie z niej gęsty sos, który można użyć jako pikantny dodatek.

Chleb i makarony

Suszony chleb

Nakroić jednodniowy chleb w kostkę, ususzyć przez około 1 godzinę. Z 500 g chleba otrzymamy po ususzeniu około 4 filiżanki. Jeśli chcemy chleb przed ususzeniem doprawić, należy go polać trzema łyżkami roztopionego masła, dodać czosnek z solą, parmezan lub inne przyprawy. Dopiero potem suszyć, aż będzie chrupiący. Dodajemy go do sałatek i zup.

Ser do makaronu

Można go mieć stale pod ręką – wystarczy tylko nasz ulubiony ser rozmiksować lub zetrzeć i ususzyć. Ser, sól i pieprz włożymy do małego polietylenowego woreczka i hermetycznie go zamkniemy. Do większego woreczka włożymy makaron, dodamy woreczek z serem i znowu hermetycznie zamkniemy.

Zastosowanie: Makaron ugotować w słonej wodzie. Posypać serową mieszanką, zamieszać i na 6 minut pozostawić pod przykryciem. Znowu zamieszać i można podawać. Można doprawić masłem i przyprawami.

Kluski krojone

Jeśli przygotowujecie Państwo domowy makaron, również możecie go ususzyć:

2 filiżanki mąki (na twarde ciasto więcej)

¼ filiżanki sojowej mąki (można zmniejszyć porcję lub z niej zrezygnować)

¼ filiżanki pszenicznych kiełków (można zmniejszyć porcję lub z niej zrezygnować)

2 jaja, ½ filiżanki mleka

sól

Jajka utrzeć, dodać pozostałe składniki , zagnieść ciasto, starannie wyrobić. Podzielić na trzy części, wywałkować cienko na posypanej mąką stolnicy. Ostрым nożem pokroić w paski o szerokości 5 – 10 mm. Włożyć na sita i suszyć przy temperaturze 60°C. Z tej porcji otrzymamy około 6 filiżanek klusek. Należy je przechowywać w woreczkach polietylenowych lub w lodówce (tam przedłużymy ich trwałość).

Ryż instant

Ugotować ryż według instrukcji i ususzyć. Zastosowanie: zalać ryż taką samą ilością wody i pozostawić na 5 minut.

Kluski instant

Przygotowuje się tak samo jak ryż instant. Dodaje się je do suszonych warzyw i zup.

Suszenie ziół i przypraw

Polecana temperatura suszenia: 35 °C

Zioła się uprawia bardzo łatwo, nie wymagają dużo miejsca i pracy. Suszone są dostępne przez cały rok. Liście należy zbierać młode i kruche, są tak bardziej aromatyczne. Strąki z nasionami zbierają się jeszcze przed otwarciem, aby je słońce nie wysuszyło. Kwiaty do suszenia zbieramy wcześniej niż rozkwitną.

Większość ziół i przypraw można suszyć razem z łydągą. Nasiona i liście łatwiej można oddzielić po ususzeniu. Przed ich magazynowaniem należy je opisać, ponieważ suche trudno rozpoznać. Należy je przechowywać w chłodnym, ciemnym miejscu, w szklanych naczyniach lub w płóciennych woreczkach - należy je rozkruszyć bezpośrednio przed użyciem.

Czosnek: Należy go obrać, drobno pokroić, rozłożyć na miskę foliową i suszyć w temperaturze 35°C. Można go przechowywać w stanie pierwotnym lub rozmielony na proszek.

Imbir: Korzeń można zetrzeć lub pokroić i suszyć w temperaturze 35 °C.

Chrzan: Korzeń należy dokładnie umyć, zetrzeć lub pokroić w 5 mm plastry. Po wysuszeniu można je rozkruszyć na proszek.

Herbaty ziołowe: Zioła na herbatę nie muszą być rozkruszone na proszek. Jedną pełną łyżeczkę suszonych ziół zalejemy wrzątkiem. Zostawiamy do zaparzenia na 5 minut, a potem precedzimy. Zioła używamy pojedynczo lub w mieszankach – np. anyż, rumianek, mięta, marzanka – można spróbować dodać goździk, cynamon, gałkę muszkatołową.

Natka pietruszki: Należy ją dobrze opłukać, osączyć i przełożyć na siatkę. Suszy się 3 – 4 godziny.

Ocet ziołowy: Do różnych rodzajów octu można dodać swoje ulubione zioła – np. bazylię lub czosnek do octu winnego. Do włoskiej mieszanki do sałatek można dodać oregano, bazylię, czosnek lub tymianek. Wszystkie rodzaje octów ziołowych przygotowujemy w następujący sposób: do 1 l octu dodamy 50 g suszonych ziół, zagotowujemy, zostawiamy do ostygnięcia, przed nalaniem do butelek można ocet jeszcze przefiltrować.

Suszona mieszanka chlebowa: Należy zmieszać 2 i ½ filiżanki suszu chlebowego lub kostek (ususzonych w suszarce), połowę filiżanki suszonej cebuli w proszku, 1 łyżeczkę czosnku w proszku, 2 łyżki pietruszki, ½ łyżeczki majeranku, 1 łyżkę suszonego selera, 1 łyżeczkę soli, ½ łyżeczki pieprzu. Dobrze wymieszać i przechowywać w hermetycznym naczyniu. Mieszkankę należy zużyć do 2 – 3 miesięcy. Dodaje się do zup (np. do czosnkowej, grochowej, itp.).

Masło ziołowe: 1/2 filiżanki masła, ½ filiżanki oleju, 1 łyżka pietruszki, ½ łyżeczki tymianku, ½ łyżeczki bazylii, ¼ łyżeczki szczypiorku (wszystko suszone), 1/4 łyżeczki soli, 1/8 łyżeczki proszku czosnkowego. Wszystko dokładnie wymieszać. Smaruje się nim herbatniki i chleb.

Suszenie kwiatów



Polecana temperatura suszenia: 35 °C

Podobnie jak zioła, można suszyć i kwiaty. Wielkość kwiatów jest ale ograniczona wysokością między sitami, która wynosi 28 mm. Mniejsze kwiaty i z łodygami (żeby można było je wykorzystać w dekoracjach) układamy na sita. Przy równomiernej temperaturze i bez dostępu światła kwiaty utrzymają oryginalny kolor.

Suszyć można również i pojedyncze płatki z różnych gatunków kwiatów, które można wykorzystać do dekoracji.

Przygotowanie: Kwiaty do suszenia należy ścinać wcześniej rano lub późno po południu, wtedy kiedy są chłodne i suche. Nie wolno je zbierać zaraz po deszczu lub kiedy jest rosa. Do suszenia należy wybierać kwiaty świeże, rozkwitnięte tylko w połowie, chociaż kwiaty w pełni rozwinięte są ładniejsze, często w trakcie suszenia gubią płatki. Kwiaty należy suszyć co najszybciej po ścięciu.

Pot-pourri (mieszanka): Do przygotowania pot-pourri, która odświeży powietrze w pomieszczeniu, nie potrzebujemy żadnych egzotycznych gatunków kwiatów. Można użyć większość ogrodowych kwiatów i liści. Kwiat róży ma charakterystyczny zapach, podczas gdy kwiaty stokrotki i lawendy dodadzą kolor i zwiększą objętość. Aby zapach z kwiatów nie wyparował, dodajemy do mieszanki utrwalacze, np. tatarak. Mieszankę należy rozłożyć na sita i suszyć

6 – 8 godzin. Po wystudzeniu należy je włożyć do hermetycznych pojemników i przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu, dopóki nie będzie się przygotowywać pot-pourri

Pot-pourri

Ogólna instrukcja na przygotowanie:

4 garście ziół lub kwiatów

1 - 2 łyżki utrwalacza

1 - 2 łyżki mieszanki przypraw

Należy wrzucić zioła i kwiaty do dużego słoika lub nierdzewnej misy i wymieszać. W innym naczyniu należy zmieszać utrwalacz i przyprawy, a następnie dodać kwiaty. Należy je przechowywać w czystym, hermetycznie zamkniętym pojemniku w chłodnym, ciemnym miejscu, od czasu do czasu pojemnikiem trzeba wstrząsnąć lub jego zawartość wymieszać.

Użycie: Mieszkę można nasypać do płóciennego woreczka i zawiesić swobodnie w pomieszczeniu. Będzie ładnie pachnieć i odświeży powietrze w pomieszczeniu.

Infolinia i serwis (gwarancyjny i pogwarancyjny):

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.
Jablonecká 648/8
460 01 Liberec 1
Republika Czeska



www.ezidri.cz

Producent:

Hydraflow Industries Ltd
Unit 10, 16 Paerangi Place
Tauriko, Tauranga
New Zealand

Importer do EU:

Řídící systémy, spol. s r. o.
Jablonecká 648/8
460 01 Liberec 1
Czech Republic+

Przepisy EU dotyczące produktu

73/23/EEC	Produkty niskiego napięcia
89/336/EEC	EMC
93/68/EEC	Znakowanie CE
89/109/EEC	Bezpieczne dla kontaktu z żywnością
2002/95/EC	RoHS

Tisk 8/2020

Záručné podmienky a servis

1. Záručná doba sušičiek je 24 mesiacov odo dňa nákupu alebo prevzatia zásielky pri predaji na dobierku.
2. Počas záručnej doby má užívateľ nárok na bezplatné odstránenie väd výrobku.
3. Poškodenie výrobku spôsobené jeho nevhodným použitím nie je vadou výrobku.
4. Vadami výrobku ďalej nie sú poškodenia vzniknuté:
 - nedodržaním bezpečnostných predpisov na používanie výrobku,
 - mechanickým poškodením následkom pádu, nárazom, pri preprave apod.,
 - neoprávneným zásahom do elektrickej, alebo mechanickej časti výrobku,
 - vniknutím cudzích predmetov alebo sušenej náplne do vnútorného priestoru základnej jednotky.
5. Vadou výrobku nie je opotrebovanie primerané dobe používania výrobku.
6. K záručnej oprave musí byť predložený riadne vyplnený Záručný list s výrobným číslom zhodným s číslom na základnej jednotke.
7. Nárok na odstránenie väd výrobku uplatňujte u predávajúceho, u ktorého bol výrobok zakúpený.

LINKA POMOCI A SERVIS (záručný aj pozáručný).

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.

Jablonecká 648/8

460 01 Liberec 1

www.bionaire.cz

e-mail: info@bionaire.cz

Výrobca:

Hydraflow Industries Ltd
29 Montgomery Crescent
Upper Hutt, Wellington
New Zealand



Dovozca do EÚ:

Řídící Systémy, spol. s r.o.
Jablonecká 648/8
460 01 Liberec 1
Česká republika

Predpisy EU platné pre výrobok

73/23 EEC výrobky nízkeho napätia

89/336/EEC EMC

93/68/EEC označovanie CE

89/109/EEC bezpečnosť pre styk s potravinami

2002/95/EC RoHS

PREDPISY NA POUŽITIE SUŠIČIEK

1. Prečítajte si podrobne celý návod, hlavne zásady pre bezpečnosť prevádzky a podmienky záruky.
2. Nepoužívajte sušičku k iným účelom, než k sušeniu potravín - ovocia, zeleniny, húb, bylín a kvetov a tak ďalej.
3. Sušičky sa zapínajú a vypínajú zapnutím prírodnej elektrickej šnúry do zásuvky. Sušičky nemajú samostatný sieťový vypínač, nevypínajú sa gombíkom termostatu!
4. Ak sušičku zapínate prvýkrát, presvedčte sa, či sa ventilátor v prístroji otáča. Zistíte to zrakom alebo sluchom. Ak sa ventilátor neotáča, vypnite okamžite prístroj a vráťte ho Vášmu dodávateľovi.
5. Potraviny na sušenie ukladajte na sitá skôr, ako ich začnete stohovať (ukladať na seba) na základnú jednotku sušičky.
6. Používajte iba doplnky dodávané výrobcom.
7. Chráňte sušičky a sitá pred pádmi na zem alebo na stôl i z malej výšky a pred pádom predmetov na ne.
8. Pri umývaní sit postupujte obzvlášť opatrne, aby nedošlo k prelomeniu mriežky sita. Viac je o údržbe sušičiek v časti „Údržba sušičiek“.
9. Chráňte sušičky pred otvoreným ohňom a horúcimi predmetmi.
10. Nenechávajte sušičky na zemi v prachu a vlhkosti, nepoužívajte ich na otvorených priestranstvách.

Bezpečnostné predpisy

Pri akomkoľvek použití sušičiek musíte vždy dodržiavať tieto predpisy:

- pri akejkoľvek manipulácii so sušičkou (čistenie, prenášanie apod.) musí byť prírodná elektrická šnúra vytiahnutá zo zásuvky, t. j. sušička musí byť bezpodmienečne vypnutá,
- sušička, prírodná šnúra ani zástrčka nesmú prísť do styku s vodou, alebo inou tekutinou,
- chráňte sušičky pred vniknutím vody, tekutín, sušených potravín a cudzích predmetov do akéhokoľvek otvoru základnej jednotky,
- ak pripravujete na sušenie pastovité potraviny, fóliovú misku položte na sito, nalejte do misky náplň a až potom stohujte sitá na sušičku,
- nenechávajte visieť šnúru cez okraj stolu alebo pultu, nekladajte ju na horúce predmety a žiadne predmety nekladajte na šnúru,
- nepoužívajte sušičku, ak má poškodenú šnúru alebo zástrčku, ak sa vyskytne porucha alebo pri akomkoľvek inom poškodení,
- pri akejkoľvek poruche elektrického zariadenia sušičky ju osobne alebo poštou doručte k vyskúšaniu, nastaveniu alebo oprave; sušičky môže opravovať len organizácia, poverená dovozcom.

ZÁKLADNÉ ÚDAJE

Popis prístrojov

Sušičky sa skladajú zo základnej jednotky (vnútri je ventilátor a výhrevná špirála s termostatom), sít, veka a príslušenstva. Súčasťou dodávky je 5 sít, 1 fóliová miska, 1 sieťka.

Vetracími otvormi v základnej jednotke sa nasáva vzduch, ohrieva sa na termostatom nastavenú teplotu a systémom rozvádzačích komôrok po obvode sít sa vháňa do vnútorného priestoru jednotlivých sít. Stredovým otvorom sít a veka je časť vzduchu vytláčaná von, časť sa nasáva späť, dohrieva sa a vháňa do priestoru sít.

Typ:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Max. príkon ve W:	500	1000
Průměrný příkon ve W:	100 – 200	200 – 500
Teplotní režimy:	30 °C – 60 °C (nastavitelné po 5 °C)	30 °C – 70 °C (nastavitelné po 5 °C)
Hmotnost v kg:	1 – 24 hodin (nastavitelné po 1 hodině)	1 – 48 hodin (nastavitelné po 1 hodině)
Průměr sušičky v mm:	3,4	4,7
Počet sít:	340	390
Max. počet sít pro sušení bylin a květin:	5	5
Max. počet sít pro sušení ovoce a zeleniny	15	30
Max. počet sít pro sušení mixovaných produktů a hotových jídel	12	24

Nastavenie teplôt sušenia a doporučené teploty pre sušenie sú uvedené na s. 7.

Zvýšení sušičkové kapacity: Sušičky sú konštruované ako stavebnicové prístroje tak, aby bolo možné dokupovaním ďalších sít rozširovať ich sušiacu kapacitu. Pri rozšírení sušičky na 15 sít sa nezvyšuje príkon sušičky a čas sušenia sa nepredlžuje. Výrobca nedoporučuje používať viac sít s ohľadom na zaistenie správneho prúdenia vzduchu i z dôvodu únosnosti základnej jednotky a pevnosti sít.

Príslušenstvo

Fóliová miska: Je určená na sušenie pastovitých náplní na záviný (stočené usušené placky).

Sieťka: Vyberateľná pružná vložka s jemnými očkami na sušenie drobných kúskov. Jej použitie zároveň uľahčuje umývanie sít.

AKO POUŽÍVAŤ SUŠIČKY

1. Zoberte sitá a oddel'te ich od seba. Pred použitím ich umyte teplou vodou so saponátom a dobre opláchnite.
2. Kúsky potravín položte oddelene vedľa seba na sito. Ak sušíte pastovité náplne, potrite zľahka fóliovou miskou stolovým olejom a presvedčte sa, či hmota nepreteká cez okraj.
3. Nastavte na termostate požadovanú teplotu sušenia. Zapnite prístroj a nechajte ho chvíľu zahriať.
4. Ak máte všetky sitá pripravené, položte ich na sušičku. Na sušičku neklad'te pri sušení prázdne sitá.
5. Nevypínajte prístroj, pokiaľ sušenie neskončí.
6. Po ukončení sušenia vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

Základné pokyny a rady pre sušenie

Záznamy o sušení: Záznamy o vlhkosti, hmotnosti, dĺžke sušenia a teplotách pomôžu pri opakovanom sušení. Tieto záznamy môžu byť veľmi jednoduché (ako nálepky na pohároch).

Používajte kvalitné potraviny: Najlepšie výsledky dosiahnete iba s kvalitnými potravinami. Používajte ovocie správne zrelé, aby ste zachovali čo najvyššiu nutričnú hodnotu. Nikdy nepoužívajte na sušenie nahnité alebo plesnivé ovocie, zeleninu a pod. a to ani po vykrojení a očistení.

Príprava: Pre zachovanie chuti a nutričnej hodnoty používajte iba kvalitné ovocie. Dôkladne ho umyte, odstráňte mäkké, alebo pokazené miesta, nakrájajte ich a tam, kde je to doporučené, ich predbežne spracujte.

Množstvo náplne na site: Je obtiažne stanoviť optimálne množstvo náplne, všeobecne však doporučujeme 0,5 kg na jednom site.

Doporučená veľkosť: Pre kusovú náplň sa doporučuje hrúbka asi 5 mm. Pracujte rýchlo, aby sa uchovala nutričná hodnota a náplň nevysychala. Rovnaké druhy náplne krájajte na pokiaľ možno rovnaké kúsky (napr. banány, paradajky apod.). Uľahčí to v budúcnosti prípravu jedál. Podľa receptu budete potrebovať napr. dva banány. Ak banán krájate vždy na dvadsať plátkov, viete, že ich na prípravu budete potrebovať štyridsať.

Predhrievanie: Nadstavte doporučenú teplotu sušičky a zapnite ju chvíľu pred vložením prvého sita. Vlhkosť v potravinách zníži teplotu v prístroji. Nedoporučujeme na vyrovnanie tohoto poklesu nastavovať teplotu vyššiu. Ak by ste zabudli teplotu znížiť, náplň sa obvykle zničí.

Nastavenie teploty sušenia

Sušičku sa zapojte do zásuvky, ozve sa "pípnutie" a rozsvieti sa červená kontrolka zapnutia.

Zapnite sušičku stlačením tlačidla. Ozve sa "pípnutie" a na displeji sa zobrazí blikajúci teplota 30 °C a čas 1 hodina.

Stlačenie šípok vľavo od displeja nastavte požadovanú teplotu. Teplota je nastaviteľná po 5 ° C v rozmedzí 30-70 ° C u FD1000 Ultra a 30-60 ° C u FD500 Snackmaker.

Stlačenie šípok vpravo od displeja nastavte požadovaný čas sušenia. Čas sa nastavuje v krokoch po jednej hodine. Najkratšia doba sušenia je 1 hodina a najdlhšia 48 hodín u FD1000 Ultra a 24 hodín u FD500 Snackmaker.

Sušenie spustíte stlačením tlačidla stlačením tlačidla.

Po uplynutí nastavenej doby sušenia sa u FD1000 Ultra teplota zníži na 30 ° C a sušenie pokračuje (zamedzí sa tým opätovné rehydratáciu už usušených potravín vzdušnou vlhkosťou), dokiaľ sušičku nevypnete stlačením tlačidla po dobu dvoch sekúnd.

U FD500 Snackmaker sa po uplynutí nastavenej doby sušenia sušička vypne.

V prípade výpadku napájania bude po obnovení napájania sušička pokračovať v sušení tam, kde prestala so správnym nastavením teploty a zostávajúceho času.

Predbežná úprava: Zeleninu môžeme blanžirovať, čím sa zabráni enzymatickej reakcii, ktorá spôsobuje stratu chuti. Viac o úpravách ovocia pred sušením je uvedené v časti „Sušenie ovocia“. Predbežná úprava nie je pre ovocie nutná, zlepšuje však vzhľad potravín, zvyšuje ich životnosť a niekedy i nutričnú hodnotu. Niektoré druhy ovocia (figy, slivky, hrozno a čučoriedky) majú ochranný voskový povlak. Aby sme u nich urýchlili sušenie, ponoríme ich tesne pred sušením na 1 až 2 min do horúcej vody. Povlak sa odstráni a sušenie bude trvať kratší čas. Po vyťahnutí z horúcej vody ovocie opláchnite ešte studenou vodou. V niektorých prípadoch, napr. pri hrozne, stačí plody rozpoliť a položiť ich na sitá šupkou dolu.

Čas sušenia: Čas sušenia závisí na množstve na site, hrúbke plátkov, vlhkosti a teplote okolitého vzduchu a hlavne na obsahu vody v potravinách. Vedzte si záznamy.

Skladovanie a označovanie: Usušené potraviny si zachovávajú jednu tretinu až jednu dvanástinu pôvodnej hmotnosti. Nádoby chráňte pred vlhkosťou a hmyzom. Vhodnými skladovacími nádobami sú zaváracie poháre, nádoby s kovovými uzatváracími viečkami, varné sáčky atd. Potraviny v plastových sáčkoch uchovávajte v pevných nádobách, chránených proti hmyzu. Nádoby plňte až po okraj, aby ste zabránili vnikaniu vzduchu. Pri balení dávajte pozor, aby ste potraviny nerozpučili. Vhodnejšie sú skôr malé nádoby, pretože pri každom otvorení vniká dovnútra vlhkosť zo vzduchu. Nádoby si môžete označovať nálepkami s obsahom, dátumom a časom sušenia, hmotnosťou, atd.

Pravidelná kontrola vlhkosti: Prvý týždeň po sušení občas nádobkou zatrasť, aby ste sa presvedčili, že obsah nenavhol. Neskôr uložené potraviny občas kontrolujte a ak zvlhnú, presušte ich.

Skladovacie priestory: Potraviny skladujte na chladnom, suchom a tmavom mieste. Odporúčaná teplota je 5 °C až 20 °C.

Použitie sušených potravín: Existuje niekoľko spôsobov, ako dosiahnuť pôvodný stav potravín. Nie je nutné u všetkých druhov – sušené ovocie a záviný sú výbornou pochúťkou, zelenina sa môže pridávať do polievok, minútok, dusených a iných jedál. Taktiež byliny používame v suchom stave, obvykle na bylinkové čaje. Ďalším spôsobom je *rehydratácia* (nasiaknutie vody) sušeného ovocia: Pri rehydratácii ovocia platí všeobecné pravidlo, že na jednu šálku ovocia sa naleje jedna šálka vody. Nechá sa 5 min stáť a potom sa spracuje podľa receptu. Pri namáčaní nepridávajte do vody soľ ani cukor. Vodu, ktorá zostane po namáčaní, používajte na prípravu jedál – obsahuje vitamíny, chuťové a výživné látky. Posledným spôsobom rehydratácie je varenie. Ovocie a zelenina sa varia vo vode,

mäsových vývaroch, alebo šťavách, alebo sa dávajú priamo do jedál, ktoré boli zaliate vodou. Bežne sa dáva pol šálky sušenej zeleniny namiesto šálku zeleniny čerstvej. Ďalej uvádzame priemerné ekvivalenty sušených potravín:

Priemerný výťazok sušenia z čerstvej zeleniny

<i>Čerstvé</i>	<i>Sušený ekvivalent</i>
1 cibuľa	1,5 lyžice prášku z cibule, 1/4 šálky nasekanej sušenej cibule
1 šálka mrkvy	4 lyžice prášku z mrkvy
1 zelená paprika	1/4 šálky plátkov papriky
1 šálka špenátu	1 lyžica prášku zo špenátu
1 stredná paradajka	1 lyžica prášku z paradajok

Sušené potraviny po rehydratácii nebudú samozrejme vyzerat' presne ako čerstvé. Napr. paradajky budú vhodné na varenie, omáčky, paradajkový pretlak – nebudú však vzhľadom pripomínať úplne čerstvé paradajky. Pri troške fantázie nájdete mnoho spôsobov, ako rehydratované potraviny použiť. Nezabudnite, že sušené ovocie po rehydratácii je sladšie než čerstvé a preto ich prisladzuje radšej menej, alebo vôbec.

Údržba sušičiek

Na čistenie sušičiek používajte vodu s teplotou maximálne 60 °C. Nikdy nepoužívajte na čistenie kovové predmety, drôtenky (ani plastové), alebo abrazívne prostriedky (piesok na riady apod.)

Veko, sitá a sieťky: Namočte ich na niekoľko minút do teplej vody, alebo do vody s neagresívnym saponátom. Mäkkou kefkou odstráňte zvyšky sušenej náplne.

Fóliové misky: Odstráňte zvyšky sušenej náplne papierovou servítkou a ak je to nutné, umyte ich teplou vodou. Nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky!

Základné jednotky: Čistite je zásadne len na povrchu mäkkou vlhkou handričkou, alebo hubou. Do jednotky nesmie pri čistení vniknúť voda.

SUŠENIE OVOCIA

Pre dosiahnutie dobrých výsledkov si vyberajte čerstvé, zrelé ovocie s najvyšším obsahom cukru a živín.

Priprava: Ovocie dôkladne umyte, usušte, odstráňte poškodené miesta, jadrá, stopky a kôstky. Môžete ich aj olúpať. Pracujte rýchlo, aby ste uchovali všetky živiny, nakrájajte kúsky hrubé asi 5 mm. Poukladajte ich vedľa seba na sito a po naplnení sita ich položte na sušičku, predhriatú na 55 °C. Spracovanie ovocia pred sušením obmedzí zhnedenie niektorých druhov ovocia (napr. jablák a hrušiek) a zvýši ich životnosť.

Prirodne spracovanie pred sušením: Kúsky ovocia sa ihneď po nakrájaní ponoria asi na 5 min do citrónovej alebo ananásovej šťavy, osušia sa a až potom sa sušia.

Spracovanie v kyseline citrónovej: Rozpusťte v 2 l vody jednu lyžicu kyseliny a na 5 min do nej ponorte ovocie. Dôkladne usušte a položte na sitá určené na sušenie.

Test suchosti: Dobre usušené ovocie je vláčne a ohybné bez vlhkých miest. Usušené potraviny by mali obsahovať menej ako 5 % vody, pokiaľ v nich nie sú konzervačné prísady. Jednoduchým testom suchosti je nechať kúsok ovocia vychladnúť, rozpoliť a rozpučiť. Ak sa objavia kvapky vody, znamená to, že ovocie nie je suché. Čím je potravina suchšia, tým dlhšie vydrží, ale dlhšie tiež rehydratuje, t. j. nasáva vodu pri spracovaní.

Rehydratácia sušeného ovocia: Väčšinu sušeného ovocia je možné jesť rovno v suchom stave. Sušené ovocie do koláčov a dusených jedál dajte na 5 min do horúcej vody (na jednu šálku ovocia jedna šálka horúcej vody). Ovocie na prípravu zmrzlín, krémov, mliečnych koktailov nechajte 5 až 10 min v 3/4 šálky horúcej vody. Aby dlho skladované ovocie zmäklo, namočte ho na 15 sekúnd do horúcej vody a potom osušte.

Tabuľka pre sušenie ovocia

Ovocie ukladajte len do jednej vrstvy.

Obvyklá teplota sušenia je 55 °C.



Čas sušenia závisí na mnohých faktoroch (objem potravín, hrúbka plátkov, vlhkosť a teplota okolitého prostredia, obsah vody v potravinách apod.).

Druh	Príprava	Predbežná úprava	Čas sušenia	Charakter	Použitie
Jablká	Pevné, zrelé plody, umyť, odstrániť skazené miesta, nakrájať na 5 mm kúsky	Namočiť na 2 min do roztoku, vysušiť	8–10 h	Pružný	Jablkové šťavy, müsli, koláče, knedlíky, alebo pražené lupienky
Marhule	Zrelé, pevné, rozpoliť, odkôstkovať alebo rozštvrtiť	Na 2 min do roztoku, vysušiť alebo bez úprav	10–28 h	Pružný	Sušené, alebo namočené do dezertov, müsli, mäsitých jedál, alebo štiav
Banány	Zrelé plody s hnedými škvmami na šupke (vysoký obsah cukru a málo škrobu). Olúpať, 5 mm kúsky, alebo pozdĺžne	Bez úprav, alebo na chvíľu namočiť do citrónovej šťavy	12–16 h	Krehký	Müsli, jedlá pre deti, koláče
Čučoriedky	Zrelé, umyť, odstrániť stopky	30-60 s do teplej vody, potom do studenej	24–36 h	Tuhý	Mliečne koktaily, zmrzliny, jogurty, müsli, koláče
Čerešne	Tvrdé, šťavnaté, umyť, odstopkovať, rozpoliť, odkôstkovať, šupkou dolu na sito	Nie je nutná, 30-60 s do teplej vody, potom do studenej	12–24 h	Tuhý	Ako desiata, na koláče, zmrzliny
Citrusy	Umyť, nakrájať, môžeme olúpať	Bez úprav	16–18 h	Krehký	desiata, ochuťovadlá v prášku
Kôra z Citrusov	Chemicky čistá, nepoškodená, umyť, odstrániť horúcu bielu šupku	Bez úprav	4–8 h	Tuhý	Do koláčov, pudingov, čokolády
Ríbezle	Pevné a zrelé, bez zrníčok (červené – nevhodné, čierne – ideálne)	Bez úprav	8–10 h	Tuhý	Sladké knedlíčky, sušienky

Figy	Zrelé, umyť rozpoliť, rozštvrtiť alebo nakrájať podľa veľkosti. Položiť šupkou dolu	Bez úprav	10–30 h	Tuhý	Dusené, ovocný šalát, puding, koláče
Hrozno	Lepšie bez zrníčok, zrelé, umyť, odstrániť stopky, usušiť rozpolené plody	Bez úprav, alebo na 1-2 min do teplej vody	20–30 h	Pružný	Desiata, varenie, dolky, obilniny
Kiwi	Zrelé a tvrdé, olúpať, 5 mm kúsky	Bez úprav	8–10 h	Pružný	Desiata, dusené jedlá, ovocné šaláty
Broskyne	Veľké pevné plody, v žiadnom prípade nezrelé, umyť, olúpať, rozpoliť, odkôstkovať, 5 mm plátky	2 min namočiť, vysušiť - alebo bez úprav	8–16 h	Tuhý, ohybný	Desiata, dusené jedlá, koláče, chutney
Hrušky	Umyť a olúpať, 5 mm plátky	2 min namočiť, osušiť, alebo bez úprav	8–10 h	Tuhý, ohybný	Dusené ovocie, ovocné šaláty. Dezerty, výborné desiata so syrom
Ananás	Čerstvé, zdravé kúsky, nikdy nie prezrelé, olúpať, odstrániť vlákna, 5 mm	Bez úprav	14–18 h	Pružný	Müsli, puding, ako desiata, prášok ako sladidlo
Slivky	Sladké, zrelé, umyť, rozpoliť, odkôstkovať, 5 mm plátky, alebo štvrtinky	Bez úprav	10–20 h	Tuhý	Sladká desiata, alebo v kombinácii s iným ovocím, do pudíngov
Maliny	Mladé a čerstvé, nikdy nie prezreté, umyť až tesne pred sušením, osušiť, ideálne na rolády	Bez úprav	10–14 h	Krehký	Sirupy, obilniny, koláče, do koktailov a zmrzlín
Rebarbora	Pevné, červené, rovné, očistiť, umyť, 25 mm plátky	Bez úprav	8–14 h	Tuhý, krehký	Do koláčov, na dusenie, do ovocných závinov
Jahody	Pevné, červené plody, umyť, odstopkovať, 5 mm plátky	Bez úprav	7–12 h	Krehký	Müsli, mliečne koktaily, zmrzlina, koláče

Priemerné výťažnosti z 10 kg ovocia

Jablká, marhule, broskyne

1,5 kg

Čerešne, hrušky, banány

2,0 kg

SUŠENIE ZELENINY

Na sušenie používajte čerstvú, krehkú zeleninu. Rovnako ako ovocie, musí byť zelenina dozretá a suší sa čo najskôr, aby nestratila nič z výživnej hodnoty.

Príprava: Zeleninu umyte a odstráňte skazené kúsky. Zelenina sa suší pri teplote 55 °C. Ak je teplota v sušičke príliš vysoká, môže zelenina stvrdnúť. Vysoká teplota uvarí vonkajšie časti zeleniny a vlhkosť je tak uzavretá dovnútra. Vlhkosť sa nemôže vypariť, zelenina má potom mdlú, trpkú chuť a nezostáva nič iné, len zeleninu vyhodiť.

Blanžirovanie (tepelné spracovávanie) pred sušením: Zeleninu, ktorá sa varí dlho, je lepšie pred sušením blanžirovať. Blanžirovanie zníži množstvo mikroorganizmov, ktoré spôsobujú kazenie, zastavuje deštruktívne chemické zmeny, uchováva farbu a všeobecne urýchľuje sušenie, pretože povrch zeleniny spórovatie. Výhodnejšie je blanžirovanie v pare ako vo vode, pretože dochádza k menšej strate vo vode rozpustných vitamínov a minerálnych látok. Zelenina, ktorá sa rýchlo ohreje, napr. paradajky, sa nemusia blanžirovať.

Blanžirovanie v pare: Do hrnca s tesne priliehajúcou pokrývkou nalejte asi 20 mm vody a uveďte ju do prudkého varu. Nakrájanú zeleninu vložte v cedidle do hrnca, prikryte ho pokrývkou a duste v pare po dobu, uvedenú v tabuľke. Potom zeleninu ochlaďte v studenej vode, nechajte ju odkvapkať a položte na sito.

Príprava v mikrovlnnej rúre: Vložte nakrájanú zeleninu v nádobe do mikrovlnnej rúry a nechajte ju tam asi 3/4 času, potrebného na jej úplné uvarenie. Tekvica sa nemusí lúpať, iba sa zbaví semienok a dá do trúby. Potom sa rozotrie na kašu a odmerajú sa 2 šálky zmesi do každého zásobníku. Červenú repu očistite a nakrájajte na kocky ešte pred vložением do rúry a dokonale ju uvarte.

Skúška suchosti: Zeleninu pred skúškou nechajte vychladnúť. Mala by byť tvrdá a pevná, bez mäkkých miest. Najlepšie ju vyskúšate dotykom – vezmite kúsok do ruky a skúmajte jeho štruktúru, rozpoľte ho a ak sa nikde neobjaví voda, je tento kúsok dostatočne suchý a vhodný pre skladovanie.

Rehydratácia zeleniny: Do šálky so zeleninou pridajte 1 a 1/2 šálky vody, nechajte stáť asi 15 min a potom ju upravte bežným spôsobom.

Prášková sušená zelenina: Je ideálna ako prísada do polievok, do minútok, ako detská strava, alebo ju môžete pridávať do šalátov. Usušte ju bežným spôsobom a potom zmixujte na prášok.

Tabuľka pre sušenie zeleniny

Zeleninu ukladajte len do jednej vrstvy.

Obvyklá teplota sušenia je 55 °C.



Rôzne potraviny sa sušia rôzne dlhý čas. Závisí to na veľkosti dávky na sito, hrúbke plátkov, vlhkosti a teplote prostredia a hlavne na obsahu vody v plodoch samotných. Veďte si záznamy o vašich osobných skúsenostiach.

Druh	Príprava	Predbežná úprava	Čas sušenia	Charakter	Použitie
------	----------	------------------	-------------	-----------	----------

Zelené fazuľky	Nakrájať pozdĺžne na drobné kúsky (franc. spôsob)	Blanžirovať v pare, pokiaľ nespriehľadnie. Dajte do studenej vody.	4–6 h	Krehký	Zeleninová príloha, do polievok, dusené jedlá, minútky
Červená repa	Umyť, rozkrájať na 10 mm kúsky	Uvariť do mäkka. Nechať vychladnúť.	10–12 h	Krehký	Ako zelenina — do boršču, alebo suché ako chrumkavá desiata so syrom
Kel ružičkový	Mladé ružičky rozpoliť	3 min blanžirovať, do studenej vody	8–14 h	Krehký	Obložiť syrom, sladkou alebo kyslou omáčkou
Mrkva	Umyť, očistiť, na kolieska, kocky alebo strúhať	5 min blanžirovať, do studenej vody	8–10 h	Tuhý	Ako zelenina do šalátov, mrkvový koláč
Karfiol	Mladý a biely, umyť, 5–8 mm kúsky, namočiť do slanej vody kvôli hmyzu	3 min blanžirovať do studenej vody	8–10 h	Krehký	Sušený karfiol je hnedý, po namočení je krémový. Podáva sa so syrom alebo majonézou
Zeler	Mladý a krehký, krájať na kúsky 5 mm	Nie je nutná	6–8 h	Krehký	Polievky, dusené jedlá, ako prášok, zmiešať so soľou
Uhorky	Nelúpať, na kolieska 5 mm	Nie je nutná	6–8 h	Krehký	Ako chipsy
Listová zelenina	Čerstvé a jasno zelené. Umyť a otrhať listy (kel, kapusta, špenát).	Blanžirovať v pare, uložiť iba jednu vrstvu na sito	4–8 h	Krehký	Rozdrviť na prášok, do smotanových, zeleninových polievok a dusených jedál, pridať citrónovú šťavu.
Huby	Čerstvé	Nenamáčať, očistiť, 5 mm plátky (klobúky i nožičky), malé nechať celé	5–8 h	Tvrдый až chrumkavý	Omelety, omáčky, minútky, polievky
Cibuľa	Olúpať, odrezať vršky, 5 mm plátky alebo kolieska, nesusiť zároveň s inou zeleninou	Bez úprav	6–10 h	Chrumkavý	Do polievok, šalátov, varených jedál. Skladujte ako prášok alebo plátky
Hrášok	Mladý a krehký, vylúpať a umyť	Napariť	5–8 h	Krehký	Do polievok, dusených jedál, alebo zmiešať s inou zeleninou
Papriky	Čerstvé, rovné, 5 mm prúžky alebo kolieska, odstrániť semienka	Bez úprav	5–10 h	Krehký	Minútky, polievky, pizza
Zemiaky	Umyť, očistiť, 5 mm kúsky alebo	5 min blanžirovať kým spriehľadnejú, ale sú stále pevné.	8–12 h	Chrumkavý	Kocky použiť do polievok a dusených jedál

	nastrúhať, či nakrájať na kocky	Namočením do vody odstrániť škrob			
--	---------------------------------	-----------------------------------	--	--	--

Paradajky	Zrelé, pevné, jasno červené, radšej kyslejšie. Umyť, 5 mm plátky. Ak počas sušenia tmavnú, znížte teplotu o 5 °C	Bez úprav	8–10 h	Tuhý až chrumkavý	Vhodné na všetky jedlá, kde sa používajú paradajky. Ako prášok do šalátov, polievok a omáčok, tiež na paradajkovú šťavu
Cukety	Mladé krehké plody, umyť, odrezat' vršky, nakrájať pozdĺžne 5 mm plátky	Blanžirovať 2 min	7–10 h	Tuhý až chrumkavý	Ako chipsy, do polievok a minútok

Priemerná výťažnosť z 10 kg čerstvej zeleniny

Kapusta, zeler, cibuľa, špenát	1,0 kg
Fazole, červená repa, mrkva, paradajky	1,5 kg
Hrášok, zemiaky	2,0 kg

OVOCNÉ A ZELENINOVÉ ZÁVINY

Záviný sú sušené stočené placky zo sladkého alebo nechuteného kašovitého ovocia alebo zeleniny, ktoré vznikajú rozotrením pastovitej náplne na ľahko naolejovanú fóliovú misku.

Náplň roztierajte na fóliovú misku, ktorá je položená na site, vždy mimo prístroj, aby hmota nevnikla do vnútra, a potom sito položte opatrne na sušičku.

Príprava: Rozmixujte alebo rozotrite najlepšie mierne prezreté ovocie alebo zeleninu na kašu pevnej konzistencie, pridajte čajovú lyžičku medu na jednu šálku kaše a rozotrite zmes rovnomerne. Plody sa môžu zmiešať i so šupkami, s výnimkou broskýň a hrášku. Niektoré plody, ako napríklad jablká, marhule a broskyne, oxidujú rýchlejšie, skráťte preto čo najviac dobu prípravy. Bobuľovité ovocie s veľkými zniečkami je vhodné po roztláčení na kašu prepasírovať. Placka by mala byť v strede asi 3 mm hrubá, na okrajoch asi 5 mm. Závin je hotový, keď sa stred prestane lepiť na dotyk. Niektoré záviný z bobuľovitého ovocia sa vždy budú trochu lepiť.

Záviný vyberajte ešte teplé, aby sa neprilepili k fóliovej miske. Stáčajte ich a balte do plastových obalov a potom skladujte vo vzduchotesnej nádobe. Skladovanie v chladničke či v mrazničke predlži životnosť.

Ovocné záviný sa môžu používať ako výborná desiata či olovrant. Zmiešaním závinu s horúcou vodou v pomere 3:1 získate džem bez cukru. Spotreba náplne na jednu misku je 1 a 1/2 šálky.

Skúška suchosti: Záviny sú suché, ak nie sú na nich žiadne vlhké škvrny. Ak sa záviny lámu, sú presušené.

Doporučená kombinácia ovocných závinov

Obvyklá teplota sušenia je 55 °C.



Ovocie	Kombinácie	Korenie a príchute	Prílohy
Jablká	Banány, d'atle, broskyne, hrušky slivky, hrozienka, bobuľovité ovocie	Škorica, med, zmes korení, muškátový orech, šťava z citrónu, pomaranče, jahody	Orechy, kokosové orechy
Marhule	Jablká, banány, d'atle, ananás	Brandy, med, citrónová šťava muškátový orech, hnedý cukor	Orechy
Banány	Jablká, marhule, čučoriedky, hrozno, arašidové maslo, citrónová a pomarančová kôra, maliny	Citrónová šťava, muškátový orech, vanilka, med, zázvor, muškátový kvet	Kokosové orechy, orechy
Čučoriedky	Banány	Citrónová šťava	
Čerešne	Jablká, banány, maliny, rebarbora	Med, citrónová šťava, mandľová esencia	Mandle, kokosové orechy
Brusnice	Jablkové pyrė, banány, d'atle, pomaranče	Med, pomarančová kôra	
Hrozno	Jablká, banány	Med, pomarančová kôra	
Nektarinky		Med, citrónová šťava	Orechy
Pomaranče	Banány, hrušky	Škorica, med, citrónová šťava, muškátový orech	Kokosové orechy
Broskyne	Jablká, ananás	Škorica, citrónová šťava, muškátový orech, med	Orechy
Hrušky	Jablká, banány, pomaranče	Škorica, citrónová šťava, muškátový orech	Kokosové orechy
Ananás	Banány, pomaranče	Škorica, med	Kokosové orechy
Slivky	Jablká, d'atle, hrozienka	Med, citrónová alebo pomarančová šťava	Sezamové semenka
Melón		Hnedý cukor, škoricca, klinčeky, zázvor, med, muškátový orech	
Maliny	Jablká, banány	Med	

Rebarbora	Jahody, jablká	Cukor, med	
Jahody	Banány, rebarbora, ananás	Škorica, med, citrónová šťava, muškátový orech, muškátový kvet	Kokosové orechy, šľahačka
Jogurt	Akékoľvek ovocie uvedené vyššie		

SUŠENIE BYLÍN A KORENÍN

Byliny sa veľmi ľahko pestujú, pretože nevyžadujú mnoho miesta a starostlivosť. Usušené ich máte k dispozícii po celý rok. Listy zbierajte mladé a krehké, sú potom aromatickejšie. Struky so semenami sa zbierajú pred otvorením, aby ich slniečko nevysušilo. Ak si chcete nasušiť kvety, zbierajte ich skôr, než sú v plnom kvete.

Väčšina bylín a korenia sa môže sušiť so stonkou. Semená a listy sa ľahšie oddeľujú v suchom stave. Byliny sa sušia pri teplote do 35 °C, korenie nie je tak chúlостivé a môže sa sušiť pri teplote 40 °C. Pred uložením ich popíšte, pretože v suchom stave sa zle rozoznávajú. Skladujte ich na chladnom tmavom mieste v skle alebo v plátených vrecúškach – rozmrvte ich až tesne pred použitím.

Sušenie bylín a korenín

Obvyklá teplota sušenia je 35–40 °C.



Cesnak: Očistite, nakrájajte na drobno, rozložte na fóliovú misku a sušte pri teplote 35 °C. Skladovať sa môže v pôvodnom stave alebo rozmrvený na prášok.

Zázvor: Koreň nastrúhajte alebo nakrájajte a sušte pri 35 °C.

Chren: Koreň očistite, nastrúhajte ho alebo nakrájajte na 5 mm plátky a sušte pri 55 °C. Po vysušení ho môžete rozmrviť na prášok.

Bylinkové čaje: Byliny určené na prípravu čaju nemusia byť rozmrvené na prášok. Na jednu šálku vriacej vody sa dá jedna plná čajová lyžička sušených bylín. Nechajte vylúhovať 5 min, potom ho precedzte. Bylinky sa používajú samotné alebo v zmesiach – napr. aníz, harmanček, mäta prieporná, marinka voňavá – skúste pridať klinček, škoricu, muškátový orech.

Petržlenová vňať: Dobre opláchnite, nechajte odkvapkať a položte na sito. Suší sa 3–4 h.

Bylinkový ocot: Do rôznych druhov octu môžete pridať svoje obľúbené byliny (napr. bazalku alebo cesnak do vinného octu). Do talianskej zmesi na šaláty pridajte oregano, bazalku, cesnak alebo tymián. Všetky druhy bylinkových octov sa pripravujú takto: Do 1 l octu pridajte 50 g sušených bylín, privedte k varu, nechajte vychladnúť, pred naliatím do fľaš môžete ocot ešte prefiltrovať.

Sušená chlebová zmes: Premiešajte 2 a 1/2 šálky sušenej chlebovej strúhanky alebo kociek (usušených v sušičke), pol šálky sušeného cibuľového prášku, 1 lyžička cesnakového prášku, 2 lyžice sušeného petržlenu, 1/2 lyžičky majoránky, 1 lyžica sušeného zeleru, 1 lyžička soli, 1/2 lyžičky mletého korenia. Dobre premiešajte a skladujte vo vzduchotesnej nádobe. Spotrebujte do 2–3 mesiacov. Pridáva sa do polievok (napr. do cesnakovej, hrachovej a iných).

Bylinkové maslo: 1/2 šálky masla, 1/2 šálky oleja, 1 polievková lyžica petržlenu, 1/2 čajovej lyžičky tymiánu, 1/2 čajovej lyžičky bazalky, 1/4 čajovej lyžičky pažítky (všetko sušené), 1/4 čajovej lyžičky soli, 1/8 lyžičky cesnakového prášku. Všetko vymiešajte do hladka. Natiera sa na chlieb.

SUŠENIE KVETOV

Sušička je veľmi vhodná aj na sušenie kvetov. Usuší rýchlo všetky časti kvetov a vylúči všetky problémy s pliesňami, ktoré sa objavujú pri ostatných spôsoboch sušenia.

Kvety často pri sušení stmavnú, vyberajte preto svetlejšie odtiene. Najkrajšie sú sušené ruže, narcisy, sedmokrásy a karafiáty. Zatiaľ čo si žlté kvety udržia svoju farbu, mnoho bielych kvetov zošedne a sú matné.

Príprava: Tak ako ovocie, režte kvety skoro ráno alebo večer, kedy sú studené a suché. Vždy ich strihajte nožnicami, nikdy netrhajte. Nezberajte ich hneď po daždi alebo za rosy. Vyberajte kvety pevné, úplne nerozkvitnuté – aj keď sú celkom otvorené kvety krajšie, strácajú často pri sušení okvetné lístky. Kvety sušíme čo najskôr po narezaní. Suší sa pri teplote 40 °C asi 6 až 8 h.

Pot-pourri (zmes): Na prípravu pot-pourri, ktoré osviežujú vzduch v miestnosti, nepotrebujete žiadne exotické druhy kvetov. Môže sa použiť väčšina záhradných kvetov a listov. Kvety ruží sa vyznačujú svojou typickou vôňou, zatiaľ čo kvety ako sedmokrásy a konvalinky dodajú farbu a pridajú na objeme. Aby sa vôňa z kvetov neodparovala, pridávame do zmesi fixatíva, ako napr. puškovec.

Rozložte ich na sitá a sušte 6 až 8 h. Po vychladnutí ich uložte do vzduchotesných nádob a skladujte na chladných tmavých miestach, pokiaľ nebudete robiť pot-pourri.

Pot-pourri

(všeobecný návod na prípravu)

4 hrste bylín alebo kvetov, 1–2 lyžice fixatívu, 1–2 lyžice miešaného korenia.

Vhodte sušené bylinky do veľkého pohára, alebo smaltovanej nádoby a premiešajte. Potom v ďalšej nádobe zmiešajte fixatív a korenie, dobre premiešajte a nasypete na kvety. Skladujte v čistej, vzduchotesnej uzavretej nádobe na chladnom tmavom mieste, občas nádobou potraste alebo obsah premiešajte. Použitie: Zmes nasypete do pláteneho vrecúška a voľne zaveste v miestnosti. Budú krásne voňať a osviežia vzduch v miestnosti.

OVOCNÉ RECEPTY

Ovocné lievančeky

1 šálka sušeného ovocia, 1 lyžička prášku do pečiva, 1 šálka polohrubej múky, 1 vajce, 1 lyžička rozpusteného masla, 3 polievkové lyžice cukru, 1/3 šálky mlieka, soľ na ochutenie.

Namočte ovocie do jednej šálky vody. Rozšľahajte celé vajce s cukrom, pridajte maslo, štipku soli, múku, prášok do pečiva a mlieko. Cesto dôkladne premiešajte a pridajte ovocie. Na panvici pečte malé lievančeky a posypte ich škoricovým cukrom.

Ovocná nátierka

1 kg sušeného ovocia (marhule, broskyne, jablká), 1 lyžička škorice, 1 l vody, 200 g cukru, 1 lyžička mandľovej príchute.

Do veľkého hrnca vložte sušené ovocie a vodu. Prikryte pokrievkou a 30 min voľne varte. Vmiešajte cukor, škoricu a mandľovú esenciu, prikryte a za občasného miešania voľne varte ďalších 30 min. Keď je ovocie mäkké, hrniec odstavte a nechajte vychladnúť. Potom roztláčte hmotu na kašu. Skladujte v uzavretom pohári v chladničke. Používajte ako nátierku na toasty a sladké pečivo.

Nápady, rady a doporučenia

- Zo šálky sušených jablák a šálky vody možno v mixéri pripraviť jablkovú šťavu.
- Zmiešajte zvyšné jablkové šupky, kúsky sušených jablák a banánov – vznikne výborný šerbet alebo prírodné sladidlo do obilnín.
- Sušený citrón a pomaranče, rozmixované na prášok, nahradia kôru.
- Do nápojov možno pridať sušený citrón alebo pomaranč.
- Doma usušené hrozienka sú chutnejšie než kupované.

ZELENINOVÉ RECEPTY

Instantná polievka

Usušte si doma uvarenú polievku na neskoršie použitie. Na fóliovú misku nalejte 1 a 1/2 šálky hustej polievky a usušte. Rozdrvte na prášok. Použitie: Do sušenej polievky pridajte rovnaké množstvo horúcej vody, zamiešajte ju, prikryte a nechajte minútu stáť. Pred konzumáciou ju opäť zamiešajte. Ak sú v polievke väčšie kusy mäsa alebo zeleniny, nechajte ju chvíľu povariť.

Zeleninová pizza

1 pizza v sáčku, sušené plátky paradajok, papriky a cibule, 2 vajcia, 100 g strúhaného syra, kečup, olej, soľ, korenie, oregano, pažitka.

Sušenú zeleninu namočte asi na 1/2 hodiny do vody. Medzitým si pripravte cesto na pizzu podľa návodu na sáčku. Pekáč vymastite olejom, preneste naň cesto na pizzu a urovnajte ho na celú

plochu. Cesto potrite olejom a kečupom a položte naňho plátky paradajok, papriky a cibule. Zalejte rozšľahanými vajcami, osoľte, okoreňte, posypte syrom a oreganom. Pečte asi 15 min pri 180 °C.

Mrkvový koláč s orechami

2 šálky horúcej vody, 2 šálky cukru, 2 šálky preosiatej múky, 2 lyžičky prášku do pečiva, 3 lyžičky škoric, 1/2 šálky sekaných vlašských orechov, 2 šálky sušenej nakrájanej mrkvy, 1 1/2 šálky rastlinného oleja, 2 lyžičky jedlej sódy, 4 vajcia, štipka soli.

Horúcu vodu nalejte na mrkvu, nechajte 1/2 hodiny odstať, prebytočnú vodu zlejte. Zmiešajte cukor a olej, pridajte suché prísady a vajce. Potom pridajte mrkvu a orechy. Vložte do dobre vymazanej a múkou vysypanej formy. Pečte 30–35 min pri teplote asi 175 °C.

Gazpacho

500 g zreých paradajok, 1 malá uhorka, 1 zelená paprika, 1/4 šálky cibule, 1/2 šálky mrkvy, 1/4 šálky šalátového oleja, 2 polievkové lyžice octu, 5 kvapiek tabasca, 1/4 čajovej lyžičky nasekanej bazalky, mleté korenie.

Rozmixujte paradajky, uhorku, mleté korenie, cibuľu a papriku, primiešajte ocot, tabasco a bazalku. Zmes usušte na fóliovej miske.

Pred použitím zmiešajte 1 a 1/2 šálky suchej zmesi s dvoma šálkami vody. Nechajte navlhnúť a používajte ako pikantnú prílohu.

Nápady, rady a doporučenia

- Usušte nastrúhanú mrkvu do šalátov, mrkvového koláča (nemusíte zakaždým vyťahovať strúhadlo), kapustového šalátu; kocky a plátky do všetkých ostatných zeleninových pokrmov a zmesí.
- Nakrájajte a usušte si zelenú papriku, cibuľu, zeler, pažitku – práca jedného dňa bude prinášať úžitok po celý rok!
- Sušené zelené fazuľky a hrášok sú najlepšie do šalátov, ako varená zelenina, do zmesí, polievok, dusených jedál a minútok.
- Sušené paradajkové plátky sa používajú na ozdobenie šalátov. Môžu sa pridávať do polievok, dusených jedál a minútok.
- Sušená kapusta sa pripravuje na kyslo.
- Cibuľový prášok sa získa usušením celých plátkov cibule do chrumkava.

CHLIEB A CESTOVINY

Sušený chlieb

Nakrájajte deň starý chlieb na kocky. Sušte ich asi jednu hodinu. Z 500 g chleba sú po usušení asi 4 šálky. Ak chcete chlieb pred sušením ochutiť, polejte kocky tromi lyžicami rozpusteného masla,

pridajte cesnak so soľou, parmazán alebo iné korenie a potom sušte do chrumkava. Pridáva sa do šalátov alebo polievok. Podobne môžete použiť i pečivo alebo si usušiť kocky do knedlíkov a polievok.

Syr na cestoviny

Môžete ho mať stále k dispozícii – stačí len obľúbený syr rozmixovať alebo nastrúhať a usušiť. Syr, soľ a korenie vložte do malého polyetylénového sáčku a vzduchotesne ho uzavrite. Do väčšieho sáčku vložte cestoviny, pridajte do vnútra sáčok so syrom a opäť celé vzduchotesne uzavrite. Použitie: Cestoviny uvarte do mäkka v slanej vode. Posypte syrovou zmesou, zamiešajte a na 6 minút prikryte. Potom znovu premiešajte a môžete podávať. Možno dochutiť maslom a korením.

Rezance

2 šálky bielej múky (na tuhšie cesto viac), 1/4 šálky sójovej múky (znižit' dávku múky), 1/4 šálky pšeničných klíčkov (znižit' dávku múky), 2 vajcia, 1/2 šálky smotany alebo mlieka, soľ.

Keď pripravujete domáce rezance, môžete ich tiež usušiť: Rozšľahajte vajce, pridajte ostatné prísady a spracujte. Rozdeľte cesto na tri časti. Rozval'kajte každú časť na tenko na pomúčenej podložke. Ostrým nožom nakrájajte prúžky široké 5 až 10 mm. Vložte ich na sitá a sušte pri teplote 60 °C. Vystačia asi na 6 šálok rezancov. Uschovajte ich v polyetylénovom sáčku alebo v chladničke, kde vydržia dlhšie.

Instantná ryža

Uvarte ryžu podľa návodu a usušte.

Použitie: Nalejte na ryžu rovnaké množstvo horúcej vody a nechajte 5 minút stáť.

Instantné rezance

Pripravujú sa rovnako ako instantná ryža. Pridávajú sa do sušenej zeleniny, mäsa a polievok.

Családi szárító használati útmutatója

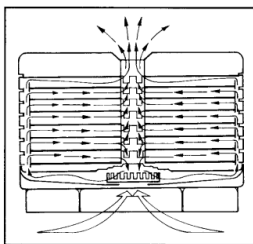
Szárítógépek használatát szabályozó előírások

1. Figyelmesen tanulmányozza át a teljes útmutatót, elsősorban az üzemeltetés biztonsági szabályait.

2. Gondosan olvassa el szintén a garanciális feltételeket is.

3. A jelen szárítógépet kizárólag csak a gyümölcs, zöldség, gomba, gyógynövények és virágok szárításához (aszalásához használja!

5. A szárító első bekapcsolásakor vizsgálja meg, hogy a gép ventilátora működik-e. A ventilátor forgását vizuálisan vagy akusztikailag ellenőrizze. Ha a ventilátor ne forogna, úgy a gépet haladéktalanul kapcsolja ki és térítse vissza az Ön eladójának.



6. A szárítandó élelmiszert a szárítógépen kívüli hálós raklapra helyezze rá! A hálós raklapokat – miután ezek feltöltve lettek - a gép alapegységére helyezze fel.

7. Kizárólag csak a gyártó által szállított tartozékokat használja.

8. A szárítógépet, hálós raklapokat óvja meg a még az alacsonyabb lezuhanás veszélyétől is a padlóra, asztalra, valamint attól is, hogy a géprészeket bármiféle

idegen tárgyak károsítsák meg.

9. A hálós raklapok mosásakor fokozott óvatossággal járjon el, nehogy a hálós rácszat áttörést szenvedjen. További vonatkozó tájékoztatások a „Szárítógép karbantartása“ fejezetben vannak részletezve.

10. A tűz, forró felületek hatása ellen a szárítógépet megóvni kell.

11. Tilos a szárítógépet a poros talajon, nedves helyen tárolni és a kültéri környezetben használni.

Biztonsági előírások

A szárítógép bármiféle használatakor az alábbi szabályokat szükséges betartani:

a) a szárítógép bármiféle kezelésekor (tisztítás, áthelyezés, stb.) feltétlenül szükséges, hogy a gép áramtalanítva, a tápkábel dugója kihúzva legyen!

b) tilos, hogy a szárítógép, tápvezeték vagy a dugója vízzel vagy más folyadékkal érintkezzen,

c) a szárítógépet szüksége megóvni, hogy a szerkezetébe, alapegységének bármelyik nyílásába víz, folyadék, szárított töltetek vagy idegen anyagrészek hatoljanak be,

d) ha pasztaszerű élelmiszert kívánna szárítani, úgy a fóliás edényt a hálós raklapra helyezze rá, az edénybe öntse be a töltetet, majd az összecsavart hálót csak ezután helyezze fel a szárítóra,

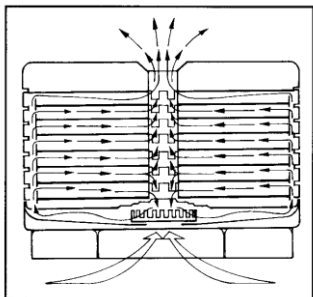
e) tilos a tápvezetékét az asztal, pult széléről lógva hagyni, tilos a forró felületre fektetni, illetve a tápvezetékre bármiféle idegen tárgyakat ráhelyezni,

f) tilos a szárítót üzemeltetni, ha a tápvezetékét, dugóját sérülés érte,

g) ha a szárítógép, elsősorban a villamos rendszerének működésekor zavart észlel, úgy a tápvezeték dugóját húzza ki, és a szárítógépet állítsa félre. A szárítót javítása, állítása és kipróbálása érdekében a javítóközpontba szállítsa el,

h) a szárítógép szakilletékes javítóközpontjának a címe a hátlapján van feltüntetve,

i) a szárítógép javításával vagy illetéktelen személy, javítóműhely általi javíttatásával ne próbálkozzon! A szárítógép biztonsági elemeinek a helytelen állítása a gépet tönkretelheti, esetleg tűzveszéllyel is fenyegetheti!



Műszaki alapadatok

Leírás: A szárítógépet az alapegység (belterében helyezkedik el a ventilátor, fűtőspirál, elektronikus szabályozó egység és a táphálózati vezeték), hálós raklap, fedél és tartozékok képezik.

Az alapegység szívónylásai útján a levegő beszívódik, az elektronikus termosztát által beállított hőmérsékletre lesz felmelegítve, majd a hálós raklap mentén irányuló szétvezető csatornák útján vna beáramoltatva az egyes hálós raklapok belső terébe. A hálós raklapok középső nyílásán és fedélén át a meleg levegő egy része a szárítógépből van kiáramoltatva, míg a levegő másik része pedig visszaáramoltatva, felmelegítve majd ismét a hálós raklapok terébe van áramoltatva.

Szárítási kapacitás fokozása

A szárítógép szerkezet építőelemes kivitelezésű, tehát a szárítási kapacitásuk a további hálós raklapokkal kibővíthető. A javasolt legnagyobb számú hálókra bővítés esetén a szárítógép teljesítményfelvétele gyakorlatilag nem növekedik meg, és szárítási időtartam sem hosszabbodik meg. A gyártó nem javasolja, hogy a Műszaki adatok fejezetben feltüntetett hálós raklapok darabszáma meghaladva legyen.

Tartozékok

Fóliás edény

A pasztaszerű töltetek tekerccszerűen formázott szárításához van rendeltetve (szárított lepény göngyölegek).

Háló

Az apróbb darabok szárításához rendeltetett kiemelhető, finoman lyukasított rugalmas betét. Ennek használata egyúttal megkönnyíti a rostás betétek mosását is.

Távtartó szita

Ez az egység a sziták közötti távolság növelését szolgálja a nagyobb darabok pl. olasz dió szárításakor. A nagyobb mennyiségű sziták egymásra helyezésekor egy „alagutat” alakíthat ki, amely akár a hosszúszerű virágok szárítását is szolgálhatja. A szárítógép teljesítményéhez megfelelő maximális szitaegységek száma a Műszaki adatok fejezetben van specifikálva.

Műszaki adatok

Típus:	Snackmaker FD500 DIGITAL	Ultra FD1000 DIGITAL
Max. teljesítményfelvétel - W:	500	1000
Átlagos teljesítményfelvétel - W:	100 – 200	200 – 500
Üzemhőmérséklet állományok:	30°C – 60°C (5°C fokonként állítható)	30°C – 70°C (5°C fokonként állítható)
Időzítő	1 – 24 óra (1 óránként állítható)	1 – 48 óra (1 óránként állítható)
Tömeg - kg:	3,4	4,7
Szárítógép átmérője - mm:	340	390
Sziták darabszáma:	5	5
Gyógynövények, virágok szárításához szükséges sziták maximális darabszáma:	15	30
Gyümölcs, zöldség szárításához szükséges sziták maximális darabszáma:	12	24
Kevert élelmiszerek, készételek szárításához szükséges sziták maximális darabszáma:	10	15

Minden egyes szárítógéphez 5 hálós raklap (szita), 1 háló és egy edény tartozik.

Szárítógép használati módja

1. A hálós raklapokat emelje ki és ezeket egymástól válassza szét. Használatukat megelőzően meleg, szappanos vízzel mossa meg, alaposan öblítse és hagyja száradni.

2. Az élelmiszer darabokat egymástól elkülönítve rakja rá a szitára. A pasztaszzerű élelmiszer esetében ügyeljen, hogy a massa a szita szélén ne áramoljon át.

3. Állítsa be a szárításhoz megfelelő hőmérsékletet és időtartamot. A szárítógépet kapcsolja be, és hagyja felmelegedni.

4. Az előkészített szitákat helyezze rá a szárítóra. A szárító felületre tilos üres szitákat felhelyezni.

5. A szárítógépet tilos kikapcsolni, amíg a szárítási folyamat be nem fejeződött.

6. A szárítási folyamat befejezését követően a tápvezeték dugóját húzza ki.

Szárítógép karbantartása

A szárítógép tisztításhoz a maximum 60 °C meleg víz használata javasolt.

Szigorúan tilos a tisztításhoz fémanyagú tisztítóeszközt, drótkéfét (vagy műanyag kefét), valamint egyéb abrazív hatású eszközt (edénymosó hamut, súroló homokot, stb.) alkalmazni!

Fedél, szita és hálós raklapok: Áztassa néhány percen át meleg vízben vagy nem agresszív hatású mosószer oldatos vízben. A szárított töltet maradékait puha kefével óvatosan távolítsa el.

Fóliás edény: A szárított töltet maradékait papírkendő segítségével törölje le, majd az edényt meleg vízzel mossa le. Bármiféle tisztítószert tilos használni!

Alapegység: Feltétlenül szükséges, hogy a tisztítandó alapkészülék áramtalanítva legyen, és csupán az alapegység felületét kell puha nedves ronggyal, vagy szivaccsal letörölni. Tilos, hogy tisztításakor a készülék szerkezetébe víz hatoljon be.

Szárítási alaputasítások és tanácsok

Szárítás adatok jegyzése: A feljegyzett páratartalom, tömeg, szárítási időtartam és hőmérséklet adatok jelentősen segíthetik az ismételt szárítási folyamat hatékonyságát. Ezek a jegyzett adatok a címkeadatokhoz hasonlóan nagyon egyszerűek lehetnek.

Csúcsminőségű élelmiszerféléket használjon: A leghatékonyabb eredményeket csupán a csúcsminőségű élelmiszerek szavatolják. A tápérték megőrzése érdekében az ideálisan érett gyümölcsöt használja. Kerülje a penészes, poshadt gyümölcsfélék, zöldségek stb. szárítását még akkor is, ha ezeket meghámozná és letisztítaná!

Előkészítés: A termék ízének, tápértékének megőrzése érdekében csupán a kifogástalan minőségű gyümölcsféléket használja. A gyümölcsöt gondosan


mossa meg, hámozza meg, magtalanítsa és szeletelje fel. A javasolt gyümölcsfélét előzőleg dolgozza fel.

Töltet mennyisége a szitán: A pontosan megfelelő mennyiséget nem könnyű meghatározni – az általánosan bevált javasolt mennyiség kb. 0,5 kg egyetlen szitán.

Javasolt méret: A darabtöltet szeletek javasolt vastagsága kb. 5 mm. A feldolgozása legyen minél gyorsabb, hogy a tápértéke megőrizve legyen és a töltet túlságosan ne száradjon ki. Ugyanazon töltetfajtákat (pl. banán, paradicsom stb.) – ha lehetséges – úgy az ugyanazon méretű darabokra szeletelje fel. Ez a folyamat elősegíti az étel jövőbeli elkészítését.

Szárítási hőmérséklet és időtartam állítása


A szárítógépet csatlakoztassa a táphálózatra, ekkor egy „csipogás” lesz hallható és az aktiválást jelző vörös jelzőlámpa kivilágít.

A szárítógépet a  nyomógomb lenyomásával kapcsolja be. Ismét egy „csipogás” lesz hallható, majd a képernyőn megjelenik a villogó hőmérséklet adat 30°C és az időadat 1 óra.

A kijelzőtől balra helyezkedő nyíljelzések lenyomása útján állítsa be a kívánt hőmérsékletet. A FD1000 Ultra típusú készüléken 5°C lépésenként állítható a 30–70°C hőmérséklet állományban, és a FD500 Snackmaker típusú készüléken pedig állítható a 30–60°C hőmérséklet állományban.


A kijelzőtől jobbra helyezkedő nyíljelzések lenyomása útján állítsa be a kívánt szárítási időtartamot. Az időtartam ekkor egy órás lépésekként állítható be. A szárításhoz meghatározott legrövidebb idő 1 óra és leghosszabb időtartam a FD1000 Ultra típusú készüléken 48 óra, a FD500 Snackmaker típusú készüléken pedig 24 óra.

A szárítási folyamatot a  gomb lenyomásával indíthatja.

A beállított idő lejártát követően a **FD1000 Ultra** készüléken a hőmérséklet 30°C fokra csökken le, de a szárítás továbbra is folytatódni fog (így meggátolja, hogy a levegő páratartalma a már szárított élelmiszereket ismét rehidratálja) mindaddig, amíg a szárítógépet nem kapcsolja ki a  gomb lenyomásával és két másodpercig tartó lenyomva tartásával.

A **FD500 Snackmaker** típusú készülék az állított időtartam leteltét követően kikapcsol.

Az esetleges áramszünet esetén és a tápellátás megújulásakor a szárítógép a szárítási folyamatot attól a pillanattól fogja folytatni az adott hőmérsékleten és fennmaradt időn át, ahol a folyamat megszakadt.

A beállított hőmérsékletet és időtartamot a készülék működésekor már nem lehetséges módosítani. Ha az állítást kívánja megváltoztatni, úgy nyomja le a  gombot, a szárítógép működése ekkor leáll, és ezt követően lehetősége van pontosítani az állításokat, majd a szárítási folyamatot újra indítani.

Előmelegítés:

Állítsa be a szárítógép javasolt hőmérsékletét, és egy rövidebb időre kapcsolja ezt be még a sziták behelyezését megelőzően. Az élelmiszerek nedvességtartalma a szárítógép hőmérsékletét lecsökkenti. A leemelt hőfok kiegyenlítéséhez azonban a szárítás hőmérsékletének a fokozása nem javasolható.

Szárítási receptek és utasítások

Ha Önt a további receptek és helyes szárítási eljárás utasításai is érdekelnék, úgy megrendelheti nálunk a „Gyümölcs, zöldség, növények, gombák szárítása” füzetet.

Gyümölcs, zöldség előkészítése a szárítási folyamat előtt

A zöldséget lehet blansírozni (rövid hőkezelés, azaz pár percre – a zöldség fajtájától függően – forró, lobogó vízbe mártjuk, majd lehetőség szerint rövid időre jeges vízbe tesszük), ami meggátolja az aroma veszteségét eredményező enzimes reakciót. A szárítási folyamatot megelőző gyümölcs előkészítési tudnivalók a „Gyümölcs szárítása” fejezetben vannak részletezve. A gyümölcsöt a szárításhoz nem feltétlenül szükséges előkészíteni, azonban javítja az élelmiszer küllemét, fokozza az élettartamát, és számos esetben növeli a tápértékét is. Néhány gyümölcs típus (füge, szilva, szőlő és áfonya) védőréteggel is bevonva van. Annak érdekében, hogy a szárításukat meggyorsítsuk javaslatos ezeket közvetlenül a szárítást megelőzően 1 - 2 percre forró vízbe mártani. A gyümölcshéjat így eltávolítani lehet, tehát a szárítási folyamat is rövidebb időt fog igényelni. A forró vízből kiemelését követően ajánlatos ezeket még a hideg vízzel is öblíteni. Néhány gyümölcsnél, pl. a szilva esetében elégséges a gyümölcsöt kettéválasztani és a héjukkal lefelé szitára rakni. Az apróbb gyümölcsöt (pl. áfonyát) a pépes (turmix) formában javasoljuk szárítani. A szárítási idő ekkor is jelentősen lecsökkenik.

Szárítási időtartam

A szárítási időtartam a szitára helyezett termékek mennyiségétől, a szeletek vastagságától, a környezet páratartalmától és hőmérsékletétől, de elsősorban az élelmiszerek víztartalmától függ. Ezeket az adatokat érdemes feljegyezni.

Tárolás és jelölés

A szárított élelmiszerek az eredeti tömeg egyharmadát, de akár tizenkettednyi részét képezik. Megfelelő tárolóedényként jól alkalmazhatók a befőttes üvegek, a csavarmenetes fémanyagú fedéllel lezárható palackok, stb. A műanyag tasakban levő élelmiszert javaslatos egy további, a rovarok behatolása ellen védő szilárd edénybe helyezni. Valamennyi edényt teljes mértékben kell feltölteni, nehogy a levegő az edény belterébe beszivároghasson. Csomagolásakor ügyeljen, hogy az élelmiszert ne zúzza szét. A kisebb űrtartalmú edények alkalmasabbak, mivel minden egyes nyitáskor a levegő páratartalma miatt az edény belső terébe bizonyos nedvességtartalom hatol be.

A töltött edényeket javaslatos címkével ellátni a tartalom, dátum, szárítási idő, tömeg, stb. feltüntetésével.

Páratartalom rendszeres ellenőrzése

A szárítást követő első héten az edényt rázza meg, és győződjön meg arról, hogy a tartalmát semmiféle nedvesség nem érte. A későbbiek folyamán is időnként figyelje állapotukat, és ha esetleg azt észlelné, hogy az élelmiszer benedvesedett, úgy ezt szárítsa meg újra.

Tárolóhelyek

Az élelmiszert hűvös, száraz és sötét helyen tárolja. A javasolt tárolási hőmérséklet 5°C és 20°C között legyen.

Szárított élelmiszerek felhasználása

Az élelmiszerek eredeti állapota a rehidratáció (víz felszívódása) útján állítható vissza. Ez azonban nem mindegyik élelmiszer esetében szükséges – a szárított gyümölcs, tekercsek nagyon jó uzsonnaként is fogyaszthatók, míg a rehidratálás nélküli zöldséget a levesekbe, gyorsételekbe, párolt és egyéb ételfélékbe is adagolni lehet. A gyógynövények is inkább a szárított állapotban, általában a gyógyteák elkészítéséhez alkalmazhatók.

A rehidratálásakor általános jellegű szabály, hogy egy csésze szárított gyümölcshöz, zöldséghez vagy gombához egy csésze vizet kell beönteni. Az oldatot 5-15 percen át hagyni kell hatni, majd az adott receptúra szerint bedolgozni. Áztatáskor tilos a vízbe sót, cukrot beadni. Az áztatási folyamat után visszamaradt vizet - mivel vitaminokat, ásványi anyagokat is tartalmaz - az étel készítéséhez lehet hasznosítani.

A rehidratáció egyik módja a főzés is. A gyümölcs és zöldség vízben, húslében vagy levesben főzhető meg, de közvetlenül a vízöntetes ételfélékhez is hozzáadható. Az általánosan bevált adagolás fél csésze szárított zöldség, amely

egy teljes csésze friss zöldséget képes pótolni. Az alábbi áttekintés a szárított élelmiszerek ekvivalens mennyiségeit szemlélteti:

Friss zöldségfélék szárított hozadéka

Friss zöldség	Szárított zöldség hozadék
1 hagyma	1,5 evőkanálnyi hagymapor 1/4 csésze száraz vagdalt hagyma
1 zöldpaprika	1/4 csésze paprikaszelet
1 csésze sárgarépa	4 evőkanálnyi sárgarépa por
1 csésze spenót	1 evőkanálnyi spenótpor
1 közepes paradicsom	1 evőkanálnyi paradicsompör

A rehidratált, szárított élelmiszernek a friss élelmiszertől eltérő külleme lesz. Például a paradicsom a főzéshez, főzelékekhez, püré elkészítéséhez alkalmas lesz – de a külleme a teljesen friss paradicsomhoz hasonló nem lesz. Bizonyos találékonyssággal a rehidrált élelmiszert is sokféleképpen lesz képes hasznosítani.

Ügyeljen arra is, hogy a szárított, rehidrált élelmiszer a frisstől édesebb, ezért csupán enyhén vagy egyáltalán nem szükséges édesíteni.

Gyümölcsfélék aszalása

A minél jobb eredmények érdekében javaslatos a friss, érett, a magasabb cukor és tápanyag tartalmú gyümölcsöt használni.

Előkészítés: A gyümölcsöt gondosan mossa meg, szárítsa, a magvakat, szárazakat távolítsa el. A gyümölcsöt hámozhatja is. Szükséges gyorsan feldolgozni, hogy a tápanyagok megőrizve legyenek, majd a gyümölcsöt kb. 5 mm darabokra szeletelje fel. A gyümölcsdarabokat rakja a szitára egymás mellé, majd a teljesen feltöltött hálós raklapot (szitát) helyezze azonnal a fokon előmelegített szárítóra.

A szárítási folyamat előtt feldolgozott gyümölcs meggátolja néhány gyümölcsféle (alma, körte) korai barnulását, és egyúttal meghosszabbítja ezek élettartamát is.

Szárítást megelőző természetes feldolgozás: A felszeletelt gyümölcsdarabokat közvetlenül 5 percre citromlébe vagy ananászlébe merítjük, majd száradt állapotukban a szárítási eljárás alá vetjük.

Citromsavas bedolgozás: Oldjunk fel egy evőkanálnyi citromsavat 2 liter vízben, és ebbe az oldatba a gyümölcsöt merítsük be 5 percre. Alaposan szárított állapotban rakjuk rá a szárító szitára.

Szárasság tesztelése: A jól kiszárított gyümölcs lágy, nyúlékony és semmiféle nedvesség nyoma nem látható rajta. A szárított élelmiszer víztartalma 5% alatt

kell, hogy legyen, amennyiben elkészítéséhez semmiféle tartósító adalékanyag nem lett alkalmazva. A szárazsága egyszerűn tesztelhető úgy, hogy a gyümölcsszeletet hagyjuk kihűlni, ezt kétfelé vágni majd összenyomni kell. Ha ekkor vízcsepp áramlik ki belőle, úgy ez azt jelzi, hogy a gyümölcs nem eléggé száraz. A minél szárazabb ételmszer lejárati ideje hosszabb, de a rehidratálási ideje is meghosszabbodik, tehát a feldolgozásakor vizet abszorbeál.

Szárított gyümölcs rehidratációja (nedvesség felvétele): A megszáritott gyümölcsök túlnyomó többségét közvetlenül a száradt állapotukban is fogyasztani lehet. A kalácsokba, párolt ételekbe tervezett szárított gyümölcsöt javaslatos előzőleg 5 percre forró vízbe meríteni (egy csésze gyümölcs- egy csésze víz). A joghurthoz hozzáadandó gyümölcshez vizet öntünk. A fagyaltok, krémek, tejkoktélok gyümölcstartalmát hagyjuk 2-15 percre 3/4 csészényi forró vízben áztatni. Annak érdekében, hogy a hosszabb időn át tárolt gyümölcs megpuhuljon, áztassa 15 másodpercig forró vízben, majd hagyja száradni.