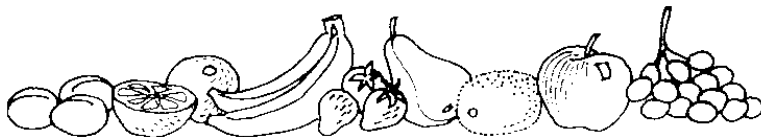




**SUSZARKI DO OWOCÓW  
I WARZYW**

**Everyday Classic  
Snackmaker FD 500 Digital  
Ultra FD 1000 Digital**

**Instrukcja obsługi i przepisy**



Szanowni Klienci,

Serdecznie gratulujemy Państwu zakupu nowozelandzkiej suszarki do owoców, warzyw, ziół, grzybów i kwiatów... Suszarka została oceniona przez magazyn konsumencki Test za najlepszą na naszym rynku. Nowozelandzka suszarka, dzięki zastosowaniu najnowszej technologii, suszy bardzo dobrze, oszczędnie, bez cukru i środków konserwujących. Oszczędne suszenie pozwala zachować owocom i warzywom kolor, smak, zapach, a przede wszystkim niezbędne witaminy i substancje mineralne.

W instrukcji, która leży przed Państwem, znajdziecie podstawowe informacje dotyczące przygotowania, suszenia, magazynowania i wykorzystania suszonych produktów. Dowiedziecie się Państwo, że możecie suszyć nie tylko znane rodzaje owoców czy warzyw, ale również nauczyć się przygotowywać placuszki owocowe z drobnych owoców, ususzyć na przykład pomidory, cukinie, dynie...

Czasy suszenia, które znajdziecie przy poszczególnych gatunkach owoców i warzyw, są orientacyjne i zależą od temperatury i wilgotności pomieszczenia, w którym odbywa się suszenie. Zależy również od zawartości wody, dojrzałości produktu i wcześniejszego przygotowania.

Im więcej będziecie suszyć, tym większe zyskacie doświadczenie.

Dokładniejsze informacje o suszeniu oraz przepisy, w których wykorzystają Państwo ususzone produkty zgromadziliśmy, w oparciu o nasze doświadczenia, w książce kucharskiej "Suszymy owoce, warzywa, zioła, grzyby... „Szeregiem wspaniałych przepisów podzieliłi się również z nami zadowoleni posiadacze nowozelandzkich suszarek. Książkę kucharską można zamówić u nas.

Życzymy Państwu dużo sukcesów i radości przy suszeniu w nowozelandzkiej suszarce.

Zespół pracowników spółki Able Electric.sp. z o. o.

## **Instrukcja obsługi suszarek**

### **Sposób użycia suszarek**

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

2. Należy się dokładnie zapoznać z warunkami gwarancji ( są zamieszczone w Karcie gwarancyjnej !).

3. Suszarki używamy tylko do przeznaczonego celu: suszenia owoców, warzyw, grzybów, ziół i kwiatów.

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 napelnieniu.

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,

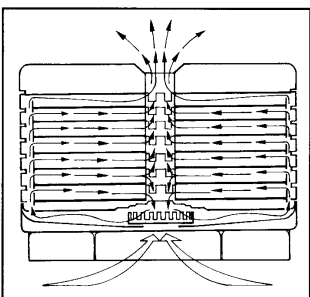
c) należy chronić suszarki przed przedostawaniem się wody, innych cieczy, suszonych produktów i obcych przedmiotów do jakichkolwiek otworów podstawy suszarki,

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 Karcie gwarancyjnej oraz na ostatniej stronie okładki 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 związać 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 druczianych 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, moką, 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 nagiętych 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 sit. 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 przepołowić 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 upływie 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). Obrąć, 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, przepołować, 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	Bez przygotowań	4 – 8 godz	Twardy	Do ciast, budyni, czekolady

	skórkę				
Porzeczka czerwona - czarna	Rozmiksować, suszyć na placuszki owocowe	Bez przygotowań	8 – 10 godz	Elastyczny	Herbaty owocowe, nadzienie do deserów, dekoracja ciast
Figi	Dojrzałe, umyć, przepołówić, 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, wyśmienite 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, przepołówić,	Bez przygotowań	10 - 20 godz	Elastyczny	Słodka przekąska lub w kombinacji z innym owocem do budyniu.

	usunąć pestki, 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 mnerałów. 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
Bruksełka	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 obierać, na plasterki grubości 5 mm	Nie jest konieczna	5 – 8 godz	Kruchy	Jako chipsy
Warzywa kapustowate ( kapusta włoska, szpinak)	Świeże i jasno-zielone. Umyć i oberwać liście	Blanszować na parze, Ułożyć jedną warstwę na sicie	4 – 8 godz	Kruchy	Rozgnieść na proszek, do zup warzywnych i zabielenych, 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 (wrażny 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	8 –12 godz	Chrupiący	Kostki użyć do zup i duszonych dań.

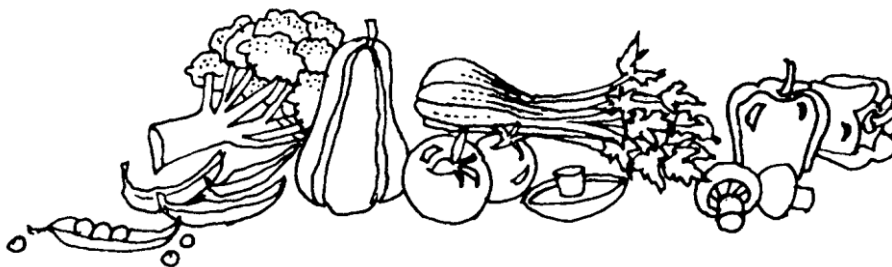


		namoczenie do wody usunąć skrobię.			
--	--	---	--	--	--

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.

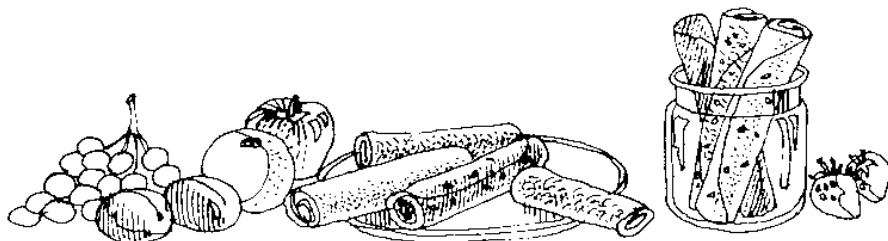
Placek jest gotowy, wtedy kiedy jego środek na dotyk nie będzie się lepił. Niektóre placki z owoców jagodowych (czarna i czerwona porzeczka) będą się trochę lepić i po wysuszeniu.

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	Doda
Jabłka	Banany, daktyle, brzoskwinie, gruszki, śliwki, rodzynki, owoce jagodowe	Cynamon, miód, mieszanki przypraw, gałka muszkałowa, sok z cytryny, pomarańczy, truskawek	Orzechy, kokos
Morele	Jabłka, banany, daktyle, ananas	Sok cytrynowy, gałka muszkałowa, wanilia, miód, imbir, kwiat muszkałowy	Kokos, orzechy
Banany	Jabłka, morele, czarne jagody, winogron, masło orzechowe, skórka cytrynowa i pomarańczowa, maliny	Sok cytrynowy, gałka muszkałowa, wanilia, miód, imbir, kwiat muszkałowy	Kokos, orzechy
Czarne jagody	Banany	Sok cytrynowy	
Czereśnie	Jabłka, banany, maliny, rabarbar	Miód, sok cytrynowy, aromat migdałowy	Migdały, kokos
Żurawina	Mus jabłkowy, banany, daktyle, pomarańcze	Miód, sok pomarańczowy	
Winogron	Jabłka, banany	Miód, sok pomarańczowy	
Nektarynki		Miód, sok pomarańczowy	Orzechy
Pomarańcze	Banany, gruszki	Cynamon, miód, sok cytrynowy, gałka muszkałowa	Kokos
Brzoskwinie	Jabłka, ananas	Cynamon, sok cytrynowy, gałka muszkałowa, miód	Orzechy
Gruszki	Jabłka, pomarańcze, banany	Cynamon, sok cytrynowy, gałka muszkałowa,	Kokos
Ananas	Banany, pomarańcze	Cynamon, miód	Kokos
Śliwki	Jabłka, daktyle, rodzynki	Miód, sok cytrynowy lub pomarańczowy	Sezam
Dynia		Cukier brązowy, cynamon,	



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.). 50 g tartej czekolady	400 g płatków owsianych 50 g tartych włoskich orzechów 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 napełczeniu por odcedzić, poddusić 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 i cebuli	100g tartego sera
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

100 g tartego sera

3 łyżki mąki

60 g mieszanki suszonych warzyw

3 jaja

tarta bułka, sól, pieprz, olej do smażenia

Suszone grzyby i suszone warzywa namoczmy 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. Mieszkankę ususzyć na foliowej misce, rozkruszyć na proszek i przechowywać w szklanym naczyniu. Przed użyciem mieszkankę 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 mieszkanką, 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)  
1/4 filiżanki sojowej mąki (można zmniejszyć porcję lub z niej zrezygnować)  
1/4 filiżanki pszenicznych kielków (można zmniejszyć porcję lub z niej zrezygnować)

2 jaja, 1/2 filiżanki mleka  
sól



Jajka utrzeć, dodać pozostałe składniki, zagnieść ciasto, starannie wyrobić. Podzielić na trzy części, wywałkować cienko na posypanej mąką stolnicy. Ostrem 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 łądą. 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. Mieszankę 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: Mieszankę 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](http://www.ezidri.cz)

### **Producent:**

Hydraflow Industries Ltd  
29 Montgomery Crescent  
Upper Hutt, Wellington  
New Zealand

### **Importer do EU:**

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

### **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