SUŠIČKY OVOCE A ZELENINY

Everyday ClassiC
Snackmaker FD 500
Ultra FD 1000

Návod k použití a receptář



Vážení zákazníci,

jsme rádi, že jste si zakoupili novozélandskou sušičku ovoce, zeleniny, bylin, hub a květin…, která byla vyhodnocena spotřebitelským časopisem Test jako nejlepší na našem trhu. Novozélandská sušička suší díky nejnovější technologii kvalitně, úsporně, bez cukru, bez konzervačních látek. Šetrným sušením si ovoce a zelenina uchová barvu, chuť, vůni a především důležité vitamíny a minerální látky.

Z návodu, který máte před sebou, získáte základní informace pro přípravu, sušení, skladování a využití sušených produktů. Dozvíte se, že můžete sušit nejen známé druhy ovoce či zeleniny, ale naučíte se připravovat i ovocné placky z drobného ovoce, usušíte si například rajčata, cukety, dýně…

Časy sušení, které najdete u jednotlivých druhů ovoce a zeleniny, jsou přibližné a závisí na teplotě a vlhkosti vzduchu v místnosti, ve které sušíte. Dále závisí na obsahu vody, na stupni zralosti a předchozí úpravě.

Čím více budete sušit – tím více získáte zkušeností.

Podrobnější informace o sušení a řadu receptů, ve kterých použijete vše co jste usušili, jsou zpracovány podle našich zkušeností do kuchařky Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby… Řadou výborných receptů přispěli i spokojení majitelé novozélandských sušiček. Kuchařku si u nás můžete objednat.

Přejeme Vám hodně úspěchů a radosti při sušení v novozélandské sušičce.

Kolektiv pracovníků společnosti Able Electric, spol. s r.o.

Ezidri™

YDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED

26 MONTGOMERY CRESCENT
P.O. BOX 40-281 UPPER HUTT NEW ZEALAND

Návod k použití sušiček

Předpisy pro užití sušiček

1. Přečtěte si podrobně celý návod, zejména zásady pro bezpečnost provozu.

2. Seznamte se pečlivě se záručními podmínkami (jsou uvedeny v Záručním listu!).

3. Nepoužívejte sušičky k jinému účelu než k sušení ovoce, zeleniny, hub, bylin a květin.

4. Sušičky se zapínají a vypínají zastrčením/vytažením vidlice do/ze zásuvky. Sušičky nemají samostatný síťový vypínač, ani se nevypínají tlačítky termostatu!!

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,

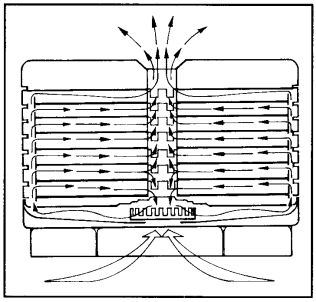
g) při jakékoliv poruše sušičky, zejména její elektrické části, vytáhněte vidlici ze zásuvky a sušičku již nepoužívejte. Předejte ji nebo pošlete k vyzkoušení, seřízení nebo opravě do servisu,

h) adresa autorizovaného sevisu na opravy sušiček je uvedena v Záručním listu a na zadní straně obálky 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), sít, víka a příslušenství.



Sacími otvory v základní jednotce se nasává vzduch, ohřívá se na teplotu nastavenou elektronickým termostatem a soustavou rozváděcích kanálků na obvodu sít se vhání do vnitřního prostoru jednotlivých sít. Středovým otvorem sít 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.

Technické údaje

Typ:	Everyday ClassiC	Snackmaker FD 500	Ultra FD 1000
Max. příkon ve W:	500	500	1000
Průměrný příkon ve W:	100 - 150	100 - 200	200 - 500
Teplotní režimy:	1	3	5 (plynule nastavitelné)
Hmotnost v kg:	3,0	3,4	4,7
Průměr sušičky v mm:	340	340	390
Počet sít:	4	5	5
Max. počet sít pro sušení bylin a květin:	10	15	30
Max. počet sít pro sušení ovoce a zeleniny	10	12	24
Max. počet sít pro sušení mixovaných produktů a hotových jídel	10	10	15

Ke každé sušičce se dodává 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 na termostatu požadovanou teplotu 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 síťky: 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: Čistěte 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 nahnilé 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. Stejné druhy náplně krájejte na pokud možno stejné kousky (např. banány, rajčata apod.). Ulehčí to v budoucnu přípravu jídel.

Nastavení teploty sušení

Everyday ClassiC

Sušička se zapne do zásuvky. Teplota sušení je nastavena pevně na rozsah teplot 50 – 60 °C.

Snackmaker FD 500

Sušička se zapne do zásuvky. Rozsvítí se kontrolka sušícího režimu „LOW“. Stisknutím zeleného tlačítka se přepne na režim „MEDIUM“, dalším stisknutím

zeleného tlačítka se přepne na režim „HIGH“. Volba režimů probíhá po každém stisknutí zeleného tlačítka v cyklu LOW - MEDIUM - HIGH…

Označení	Symbol na sušičce	Teplota [°C]	Vhodné pro:
LOW		35 - 40	byliny, koření, květiny
MEDIUM	 	50 – 55	ovoce, zelenina, houby, placky
HIGH		56 – 60	hotová jídla, maso

Ultra FD 1000

Sušička se zapne do zásuvky, rozsvítí se kontrolka zapnutí. Teplota je knoflíkem plynule nastavitelná v rozmezí 35 – 60 °C. Doporučené teploty pro sušení jsou stejné jako u typu Snackmaker.

Předehřívání:

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 objednat na naší adrese v Liberci sešit „Sušíme ovoce, zeleninu, byliny, houby.“

Úprava ovoce a zeleniny před sušením

Zeleninu lze blanšírovat (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. Veďte 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 nenavlhnul. 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, předehřátou 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 lžíci 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: ClassiC, MEDIUM pro Snackmaker
55 °C pro Ultra FD 1000

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,	Na 30 – 60 s	24 – 36 h.	Tuhý	Jako přesnídávka,

	sušit vcelku nebo rozmixovat a sušit placky	do horké vody,	8 –10 h.	Pružný	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, roz-čtvrtit 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, odpec-kovat, 5 mm plátky	na 2 min. namočit, vysušit nebo bez úprav	8 – 16 h.	Tuhý a ohebný	Přesnídávky, dušená jídla, chutney (čatny), 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,	Bez úprav	10 - 20 h.	Pružný	Sladká přesnídávka nebo v kombinaci s jiným

	velké rozkrojit na čtvrtky				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 MEDIUM. 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 blanšírovat. Blanšírování sníží 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 blanšírovat.

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. Veďte si záznamy o vašich osobních zkušenostech.

Doporučená teplota sušení: ClassiC, MEDIUM pro Snackmaker
55 °C pro Ultra FD 1000

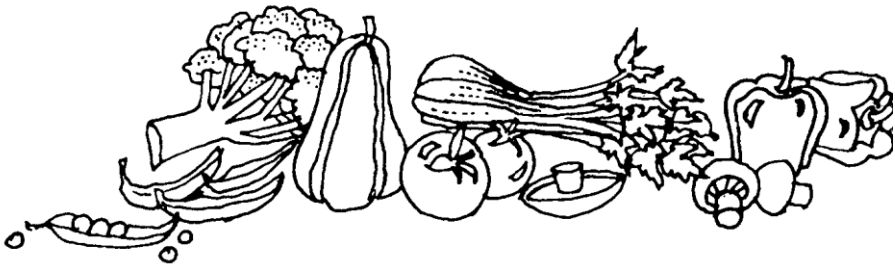
Druh	Příprava	Předběžná příprava	Doba sušení	Charakter	Použití
Zelené fazolky	nakrájet podélně na drobné kousky (francouzský způsob)	Blanšírovat v páře dokud nezprůhlední, pak do studené vody	4 – 6 h.	Křehký	Zeleninová příloha do polévek, dušené
Červená řepa	Umýt, rozkrájet na 10 mm kousky	Uvařit do 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. blanšírovat, do studené vody	8 – 14 h.	Křehký	Do polévek, na dušení
Mrkev	Umýt, očistit, na kolečka, kostičky nebo nastrouhat	5 min. blanšírovat, 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. blanšírovat, pak do studené vody	8 – 10 h.	Křehký	Sušený květák je hnědý, po namočení krémový, do polévek, smaženek

Celer	Mladý a křehký, nakrájet 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	Blanšírovat 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.	Tvrdý až křupavý	Omelety, polévky, omáčky, minutky
Cibule	Oloupat, odříznout vršky, 5 mm plátky nebo kolečka, nesušit 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. blanší-rovat, zprůh-lední, ale jsou stále pevné. Namočením do vody od-stranit 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.	Blanšírovat 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 potře olejem.

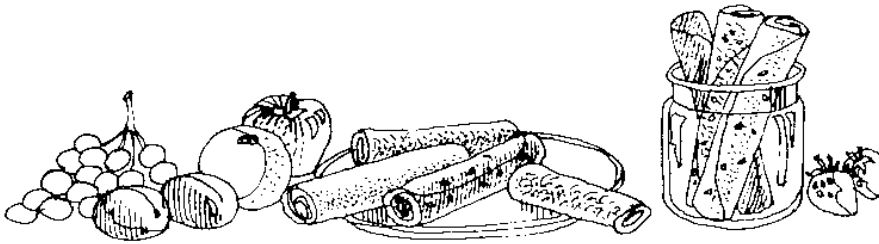
Náplň roztírejte vždy na fóliovou misku, položenou na sítě, mimo sušičku, aby hmota nevnikla do sušičky a pak síto s miskou položte opatrně na sušičku.

Příprava: Rozmixujte nebo rozetřete nejlépe mírně přezrálé ovoce nebo zeleninu na kaši. Pokud je ovoce málo sladké, přisladťe 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, zkraťte 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: ClassiC, MEDIUM pro Snackmaker, 55 °C pro Ultra FD 1000. 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 omerančová 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 příchuť	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 lžíce 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)
5 vajec
1/2 prášku do pečiva
skořice, citronová kůra
50 g cukru
50 g strouhanky
1 polévková lžíce rumu,

Sušená jablka - plátky, povařte ve vodě do poloměkka. Žloutky utřete s cukrem, citrónovou kůrou, skořicí a lžící 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 čajová lžička skořice
1 l vody
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 příchuť 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.)
50 g čokoládových drobečků
400 g ovesných vloček
50 g nastrouhaných vlašských ořechů
50 g obilných klíčků

Ovoce nasekejte na drobno 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 pórku	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. Pekáč 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 lžíce 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 zelená paprika
2 mrkve
2 polévkové lžíce octa
1/4 čajové lžičky nasekané bazalky
1 okurka
2 velké cibule
5 polévkových lžic oleje
5 kapek tabasca
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 lžícemi 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. Vyválejte 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: **LOW pro Snackmaker**
35 °C pro Ultra FD 1000
ClassiC se nedoporučuje používat

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 aromatičtější. 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 sáčcích - rozmělněte je až těsně před použitím.

Česnek: Oloupejte jej, nakrájejte na drobno, 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 přeceďte. 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 lžíci 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: **LOW pro Snackmaker**
35 °C pro Ultra FD 1000
ClassiC se nedoporučuje používat



Podobně jako byliny, můžete sušit i květiny. Velikost květů je však omezena výškou mezi síty, 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 zachovají 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 sedmikrásky 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 lžíce fixativu
1 - 2 lžíce míchaného koření

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

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



Linka pomoci a servis (záruční i pozáruční):

Tel. 485 130 303

Řídící systémy, spol. s r. o.
Ještědská 90
460 08 Liberec 8

www.ezidri.cz



Výrobce:

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

Dovozce do EU:

Able Electric, spol. s r. o.
Ještědská 90
460 08 Liberec 8
Česká republika

Předpisy EU platné pro výrobek

73/23/EEC	Výrobky nízkého napětí
89/336/EEC	EMC
93/68/EEC	Označování CE
89/109/EEC	Bezpečnost pro styk s potravinami
2002/95/EC	RoHS

Tisk 3/2011