

# SUSZARKA DO POTRAW

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**UWAGA: W oryginalnej instrukcji znajdują się również przepisy oraz tabela suszenia poszczególnych warzyw/owoców.**

Dziękujemy za zakupienie naszego produktu.

Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Instrukcję prosimy zachować, by móc korzystać z zawartych w niej wskazówek również w przyszłości.

## !!UWAGI O BEZPIECZEŃSTWIE!!

1. Przed włączeniem urządzenia do prądu upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na zasilaczu urządzenia.
2. Nie dotykać gorących powierzchni suszarki.
3. Należy wystrzegać się niebezpieczeństwa porażenia prądem:
  - urządzenia nie zanurzać w wodzie
  - urządzenia nie używać w pomieszczeniach o dużej wilgotności
  - nie obsługiwać suszarki mając mokre lub wilgotne ręce
  - do urządzenia nie może dostać się woda
4. Nieużywane urządzenie należy wyłączyć z prądu.
5. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy wyłączyć z prądu i poczekać aż ostygnie.
6. Należy zwrócić szczególną uwagę na dokładne założenie pokrywki przed podłączeniem urządzenia (pokrywka nie może być założona na odwrót).
7. Również po wyłączeniu urządzenia nie wolno założyć pokrywki na odwrót.
8. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia urządzenia nie należy go używać.
9. Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów dodatkowych, które są częścią zestawu.
10. Urządzenia nie wolno przerabiać.
11. Jakiegokolwiek naprawy należy zlecać autoryzowanemu punktowi serwisowemu.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
13. Urządzenia nie używać w celach innych niż podane w instrukcji.
14. W obecności dzieci należy zachować szczególną ostrożność.
15. Upewnić się, że urządzenie stoi na płaskiej, stabilnej powierzchni.
16. Urządzenia nie stawiać na parapecie okna.
17. Urządzenia nie stawiać na kuchenkę ani w jej pobliżu. Nie stawiać w pobliżu źródeł ciepła lub otwartego ognia.
18. W pobliżu urządzenia nie używać sprejów.
19. Podczas korzystania z urządzenia należy kontrolować pracę urządzenia i stopień wysuszenia produktów.
20. Nie zakrywać (także częściowo) otworów wentylacyjnych.

## **PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA**

Urządzenie jest przeznaczone do suszenia produktów ( owoców, warzyw, ziół, grzybów).

## **ZASADY SUSZENIA**

Podczas suszenia produktów dochodzi do ich dehydratacji – odparowania wody. Zasadę suszenia produktów znali już nasi przodkowie i należy ona do najstarszych i najpopularniejszych metod konserwowania produktów. Elektryczna suszarka produktów spożywczych wykorzystuje zasadę równomiernego obiegu ciepłego powietrza, dzięki czemu produkty nie są przypalane a jednocześnie podczas procesu suszenia nie zdążą się zepsuć. Produkty podczas suszenia nie tracą także swoich cennych witamin (zachowują ich aż 80%!). Ponieważ podczas suszenia nie używa się żadnych substancji konserwujących ani cukru, mamy do czynienia z bardzo zdrowym sposobem konserwowania produktów. Polecamy suszenie owoców w suszarce elektrycznej także dlatego, iż proces ten jest względnie prosty i nie wymaga mnóstwa naczyń – produkty jedynie kroimy a następnie wystarczy tylko użyć suszarki elektrycznej. Dzięki odpowiednim sitom, które się ze sobą składają, suszarka nie zajmuje dużo miejsca.

## **UŻYTECZNE RADY I WSKAZÓWKI**

- Zapamiętaj użyteczne informacje, które pomogą ci się przydać w dalszym suszeniu, takie jak waga produktu przed procesem suszenia, grubość nakrojonych kawałków, czas suszenia, itp. Informacje możesz sobie zapisać na etykietkach opakowań w których przechowujesz wysuszone produkty.
- Dzięki suszarce produktów można dla siebie i całej rodziny przygotować z owoców zapasy smakowitych przekąsek zdrowej żywności. Suszonych warzyw można po namoczeniu używać do gotowania zup, sosów, sałatek, itp. Z suszonych owoców i owoców jagodowych przygotujesz smaczne kompoty i sosy owocowe.
- Do suszenia należy wybierać tylko najlepsze kawałki owoców i warzyw, które zawsze powinny być świeże i dojrzałe. Zwiędnięte lub nadpsute kawałki mogą zepsuć efekt całej pracy. Niedojrzałym kawałkom będzie brak koloru i smaku, przejrzałe kawałki mogą być bardzo twarde i włókniste lub bardzo miękkie i gąbczaste.
- Suszenie produktów jest trochę jak alchemia, podobnie jak gotowanie czy pieczenie. Na początek zaleca się suszenie według przepisów, które następnie można udoskonalać zgodnie z nabytym doświadczeniem.
- Aby ususzone produkty mogły być długo przechowywane w domowych warunkach należy zadbać o to, aby ususzone przez nas owoce były bardziej suche niż te kupowane w sklepie.

## **PRZYGOTOWANIE SKŁADNIKÓW**

Owoce i warzywa najpierw umyć. Kawałki, które mają gorszą jakość (nadgniłe, obite, itp.) należy odłożyć, aby nie popsuky całego efektu.

W celu przyspieszenia całego procesu owoce można wydrylować, usunąć z nich gniazda nasienne lub obrać ze skórki.

Produkty pokroić w plasterki, które następnie należy rozłożyć na sitach suszarki. Plasterków produktów nie kłaść jeden na drugim, zachować niewielki odstęp między nimi.

Zioła można także pokroić na mniejsze kawałki (jeśli się nadają), zaleca się, aby nie kłaść na siebie zbyt dużo ziół, aby doszło do równomiernego ususzenia. Zioła zaleca się suszyć wyłącznie na pierwszym sicie (rozłożyć na nim siateczkę – na przykład gazę itp.), pozostałe sita pozostawić wolne.

## **SPECJALNE PRYZĄDZENIE**

Enzymy w owocach i warzywach mają wpływ na zmianę ich barwy podczas procesu dojrzewania. Te zmiany następują także podczas suszenia i przechowywania produktów, jednak proces aktywności enzymów może być spowolniony dzięki różnym technikom.

Owoce i warzywa można wstępnie przygotować używając metody blanszowania. Polega ona na szybkim zanurzeniu owoców lub warzyw w gorącej wodzie albo parze. Blanszowanie pomaga zachować kolor i smak oraz przyspiesza proces suszenia. Blanszowanie przyspieszy także proces odnowy podczas gotowania.

Wiele rodzajów owoców (zwłaszcza jabłka, morele, brzoskwinie, nektaryny i gruszki) mają tendencję do brązowienia podczas ich suszenia i przechowywania. Proces ciemnienia można ograniczyć wstępnym przygotowaniem takim jak blanszowanie lub namoczenie w specjalnie przygotowanych roztworach. Skuteczność różnych metod wstępnego przygotowania może być różna.

### **Owoce można moczyć w roztworze:**

- Naturalną alternatywą zmniejszenia brązowienia owoców jest zanurzenie ich w soku ananasowym lub cytrynowym. Pokrojone owoce zanurzyć w soku na około 2 minuty. Owoce można także zanurzyć w miodzie, przyprawach, soku z limetki lub pomarańczy i posypać kokosem. Należy puścić wodze fantazji i zrobić wyjątkowe kawałki.
- Roztwór wodorosiarczan sodu (bisiarczan sodu): używać tylko wodorosiarczan sodu przeznaczonego do przygotowywania potraw. Rozpuścić 1 małą łyżeczkę do herbaty wodorosiarczan sodu w 1,13 litra wody. Owoce zanurzyć w roztworze na około 2 minuty. Takie przygotowanie pomaga zachować witaminę C i jasny kolor owoców. Wodorosiarczan sodu jest dostępny w aptekach.
- Roztwór soli kuchennej.
- Roztwór kwasu cytrynowego lub kwasu askorbowego: można używać także antyoksydacyjnej mieszanki z zawartością kwasu askorbowego, który jest dostępny w sklepach spożywczych, jednak nie jest już aż tak skuteczny jak naturalny kwas cytrynowy.

Owoce można blanszować także na parze. Niektóre rodzaje owoców mogą wtedy jednak bardziej zmięknąć, co może utrudnić ich następną obróbkę.

Owoce można zanurzać w różnych syropach, zachowując w ten sposób naturalny kolor jabłek, moreli, fig, nektarynek, brzoskwiń i śliwek. W wyniku zanurzenia w syropie otrzymamy słodszy smak suszonych owoców.

Owoce z miękką skórką (winogrona, śliwki, czereśnie, figi, porzeczki i inne) można zanurzyć w wodzie, skórka w ten sposób popęka i owoce będą się lepiej suszyć. Przed suszeniem przygotowanych produktów należy je rozłożyć na papierowym ręczniku lub czystej ściereczce i poczekać aż odkapie z nich cała woda. Następnie należy je rozłożyć na sitach suszarki. Jeśli owoce są bardziej soczyste, należy na sita rozłożyć papier do wypieków, aby sok z owoców nie dostał się do wnętrza suszarki. Optymalne rozłożenie na sitach: powierzchnia sita pokryta jest maksymalnie w 3/4, grubość pokrojonych kawałków nie powinna być większa niż 1/4 wysokości wewnętrznej ścianki sita.

## **SUSZENIE**

1. Czas suszenia zależy od wilgotności powietrza, wielkości i grubości plastra produktu.
2. Sita z rozłożonymi produktami położyć na sobie. Na ostatnim sicie położyć przezroczystą przykrywkę.
3. Urządzenie włączyć do prądu.
4. Włącznik przełączyć do pozycji ON = włączone.
5. Ciepłe powietrze zacznie krążyć wokół sit.
6. Najcieplejsze powietrze krąży najniżej umieszczonymi sitami, dlatego dobrze jest podczas suszenia zmieniać co jakiś czas dolne sita z górnymi. Sita można podczas suszenia także obracać.
7. Po zakończeniu procesu suszenia najpierw przełączyć włącznik do pozycji OFF = wyłączone, a potem wyłączyć suszarkę z prądu.

## **UWAGA!**

Należy pamiętać, że sita i przykrywka urządzenia są gorące – używać rękawic ochronnych.

### **Wskazówka:**

Czas potrzebny do suszenia należy systematycznie sprawdzać. Wybrać kilka kawałków i pozwolić im przez kilka minut wystygnać. Wyciągane produkty są gorące i miękkie, gdy ostygną staną się twardsze, dlatego lepiej jest regularnie sprawdzać stan suszenia..

### **Pamiętaj:**

- Produkty muszą być dostatecznie wysuszone, aby się nie zepsuły.

Odpowiednio ususzenie warzywo ma być suche i łamliwe.

Odpowiednio ususzony owoc ma być skórzasty i elastyczny.

## **PAKOWANIE I SKŁADOWANIE USUSZONYCH PRODUKTÓW**

- Przed schowaniem produkt musi zupełnie ostygnąć (inaczej może się zaparzyć i zepsuć). Jeśli mamy zamiar dłuższej przechowywać ususzone produkty przed ich spakowaniem należy odczekać około tygodnia.
- Suszone kawałki zaleca się przechowywać w mniejszych ilościach, aby po otwarciu zostało zużyte całe opakowanie.
- Ususzone kawałki pakować jak najciaśniej, ale jednocześnie tak, aby się nie połamały.

- Suszone produkty przechowywać najlepiej w zamykanych słoikach, ewentualnie w woreczkach igielitowych.
- Suszone grzyby zaleca się przechowywać jedynie w słoikach.
- Suszone zioła można przechowywać także w woreczkach z materiału.
- Tak spakowane suszone produkty przechowywać w suchym miejscu, gdzie jest zapewniona odpowiednia wentylacja.
- Zaleca się, co najmniej raz na miesiąc, sprawdzić stan suszonych produktów. Jeśli choć na jednym kawałku rozwinię się pleśń trzeba niestety wyrzucić całą zawartość opakowania!
- Suszonych produktów nie należy przechowywać w naczyniu plastikowym lub z aluminium.

## **DOPROWADZENIE SUSZONYCH PRODUKTÓW DO PIERWOTNEGO STANU**

Nie wszystkie rodzaje suszonych produktów trzeba przed spożyciem przygotowywać. Większość owoców jest preferowana w stanie suszonym. Przygotowanie będzie dotyczyło głównie suszonych warzyw, które będą po przygotowaniu smaczniejsze.

Nalać do garnka zimną nieposoloną wodę, zanurzyć w niej warzywa a garnek przykryć pokrywką. Warzywa powinny moczyć się w wodzie 2-8 godzin. Następnie warzywa gotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Jeśli zaistnieje taka potrzeba dolać do garnka więcej wody, doprowadzić wodę do wrzenia, a następnie zmniejszyć ogień. Solić dopiero pod koniec gotowania (sól spowalnia proces mięknięcia podczas gotowania). Warzyw nie rozgotować, gdyż stracą swój smak.

Niektóre rodzaje warzyw jak na przykład marchew można przygotowywać zanurzając je w lodowatej wodzie lub zanurzając w wodzie i wstawiając do lodówki, aby napęczniały.

Suszone produkty mogą być wstępnie przygotowywane poprzez moczenie w wodzie, gotowanie lub kombinację obu tych czynności.

Suszonych produktów nie należy pozostawiać do namoczenia w wodzie w temperaturze pokojowej dłużej niż 1-2 godziny. Jeśli produkty będą moczone dłużej niż 1-2 godziny, mogą się zepsuć lub spleśnieć. Aby tego uniknąć, należy włożyć naczynie do lodówki.

W celu zachowania właściwości odżywczych przygotowywanych suszonych warzyw, należy je gotować w tej samej wodzie, w której się moczyły.

Owoce zalać wodą (lustro wody powinno sięgać trochę ponad owoce). W przypadku potrzeby można później dolać więcej wody. Owoce powinny się moczyć około 1-8 godzin (czas zależy od rodzaju owoców i wielkości kawałków). Jeśli owoc będzie potem dłużej gotowany można go wstępnie krótko przegotować.

Warzywa zwiększają po takim przygotowaniu swoją objętość mniej więcej podwójnie.

Przygotowując w ten sposób owoce należy spodziewać się zwiększenia ich objętości o około 1,5.

Istnieje wiele możliwości, do czego można używać ususzonych lub wstępnie przygotowanych suszonych owoców i warzyw.

Suszone owoce mogą być zdrowym i różnicowanym pożywieniem w domu przed telewizorem, na wycieczkach czy podczas podróży.

Kawałki przygotowanych suszonych owoców można wykorzystać do pieczenia, kompotów, w celu przygotowania sosów owocowych, koktajli mlecznych, lodów domowej roboty.

Suszone owoce można mieszać z cerealiami i przygotować w ten sposób pyszne müsli.

Suszone warzywa można dodać do zup, użyć podczas duszenia mięsa lub w celu przygotowania gotowanych dań wegetariańskich.

Zmielone suszone owoce można dodać do zup, sosów, marynat.

### **W celu zachowania właściwości odżywczych zaleca się:**

- Blanszować tylko przez krótką chwilę (około 2 minuty).
- Suszone produkty przechowywać w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu.
- Regularnie, co najmniej raz w miesiącu sprawdzać stan suszonych produktów a zepsutych nie używać.
- Suszone produkty spożywać jak najszybciej po ususzeniu.
- Do przygotowania suszonych produktów używać wody, w której produkty były moczone.

### **CZYSZCZENIE I KONSREWACJA**

Zawsze odłączyć urządzenie z prądu przed przystąpieniem do czyszczenia.

Sita myć tradycyjnym sposobem, a następnie wytrzeć do sucha.

Część główną urządzenia wytrzeć przy pomocy suchej ściereczki.

### **DANE TECHNICZNE**

Napięcie: 230v

Częstotliwość: 50Hz

Moc: 250W

Stopień ochrony II

Dystrybucja: TV PRODUCTS sp. z o. o.

Importer do UE: TV PRODUCTS s. r. o.

Kraj pochodzenia: Chiny

## Serwisowanie

W przypadku stwierdzenia po zakupieniu urządzenia jakichkolwiek wad lub uszkodzeń należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Obsługując urządzenie należy przestrzegać zaleceń zawartych w instrukcji obsługi. Gwarancja traci ważność w przypadku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania urządzenia lub w przypadku samowolnych przeróbek i zmian konstrukcyjnych.



Nie wykorzystywać urządzenia w celach innych niż podane w instrukcji. XXXXXXXXXX

## OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO:

### Informacje dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych

Po upływie okresu żywotności urządzenia, bądź z chwilą, kiedy naprawa przestaje być opłacalna, urządzenia nie należy wyrzucać do śmieci. W celu właściwej likwidacji urządzenia należy oddać je w odpowiednich punktach zbioru, gdzie zostaną przyjęte bez pobierania opłaty.

Przestrzegając zasad prawidłowej utylizacji pomagacie Państwo zachować cenne zasoby przyrody i zapobiegacie potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i ludzkie zdrowie, jakie mogłaby mieć niewłaściwa likwidacja odpadów. Dalsze szczegóły prosimy uzyskać w miejscowym urzędzie lub w najbliższym punkcie zbioru.

Likwidacja niezgodna z przepisami może zostać ukarana grzywną zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju.