

Excalibur

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR



DH06SS / DH10SS NÁVOD K OBSLUZE DIGITÁLNÍ SUŠIČKY POTRAVIN SE 6 A 10 TÁCY





Excalibur®

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

OBSAH

Úvod	1
Důležité bezpečnostní pokyny	1
Popis sušičky potravin	2
Průvodce řešením problémů	2
Před použitím	2
Použití	3
Návod k sušení ovoce	4
Návod k sušení zeleniny	5
Syrová a živá strava	6
Návod k sušení potravin	7
Příprava	7
Ukládání a rehydratace	7
Tipy pro celoroční sušení ovoce a zeleniny	8
Užitečné rady a tipy	9
Začínáme se sušením potravin	10-15
Sušené plátky a ovocné rolky	10
Jerky	10
Zelenina	11
Ovoce	11
Studentské směsi, tyčinky a oříšky	12
Bylinky a koření	12
Pamlsky pro domácí mazlíčky	13
Jogurt	13
Kynutí chleba a rozpečení pečiva	14
Těstoviny	14
Sýr	15
Vonné směsi a kreativní tvoření	15

ÚVOD

Sušička potravin Excalibur® funguje na jednoduchém principu odstraňování vody prostřednictvím nepřetržité cirkulace horkého vzduchu, jehož teplota je řízena termostatem. V sušičce potravin lze sušit širokou škálu rozličných potravin, od zlatých zrnk čerstvé kukuřice po plátky sladkého ananasu. Zemědělské plodiny však zdaleka nejsou jedinými potravinami, které lze pomocí dehydratace v sušičce uchovávat! Marinované a okořeněné plátky hovězího, kuřecího či rybího masa nebo dokonce zvěřiny lze snadno nasušit na domácí sušené maso – jerky. A pokud na sušicí vložku Paraflexx® nebo kuchyňskou fólii rozetřete silnou vrstvu jogurtu, získáte svačinku v podobě pestrobarevných karamelů nebo ovocných rolek.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při použití elektrických spotřebičů je nutné vždy dodržovat následující bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění osob.

1. Před prvním použitím tohoto výrobku si přečtěte celý návod k obsluze.
2. Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se horkých povrchů. K manipulaci používejte držadla. Dokud jednotka nevychladne, používejte podložky nebo chňapky.
3. Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, neponožte napájecí kabel, zástrčku ani spotřebič do vody či jiné kapaliny.
4. Pohybují-li se kolem zapnutého spotřebiče děti, je nutný pečlivý dohled dospělé osoby.
5. Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let. Spotřebič není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou či duševní schopností. Pokud spotřebič používají nebo je používán v jejich blízkosti, je nezbytný pečlivý dozor. Osoby neseznámené s jeho použitím vždy předem seznámete. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění ani údržbu spotřebiče nesmí provádět děti bez dozoru.
6. Pokud se chystáte spotřebič čistit, rozložit či sestavit nebo pokud jej nebudete delší dobu používat, vždy jej nejprve vypněte a odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Před sestavením či rozložením nechte spotřebič vychladnout. Chcete-li spotřebič odpojit, přepněte ovládací prvek do polohy OFF (VYPNUTO) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při odpojování netahejte za samotný kabel.
7. Spotřebič nespouštějte, je-li poškozený napájecí kabel nebo zástrčka, nebo v případě, že má poruchu či je jakýmkoli jiným způsobem poškozený. Poškozený kabel se nepokoušejte vyměnit nebo spojit. Kontaktujte servisní středisko.
8. Použitím jiného než originálního příslušenství doporučeného výrobcem může dojít k úrazu.
9. Spotřebič není určen pro komerční využití.
10. Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky, nebo se dotýkat horkých povrchů.
11. Neumisťujte spotřebič na nebo do blízkosti mokrých povrchů nebo zdroje tepla, jako je plynový či elektrický sporák nebo do horké trouby.
12. Buďte extrémně opatrní při manipulaci se spotřebičem ve chvíli, kdy obsahuje horký olej či jiné horké tekutiny.
13. Vždy nejprve zapojte napájecí kabel do zástrčky spotřebiče (je-li přítomna) a až poté do zásuvky. Chcete-li spotřebič odpojit, přepněte ovládací prvek do polohy OFF (VYPNUTO) a poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
14. Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nesprávné použití může vést ke zranění osob.
15. Spotřebič vždy používejte pouze na suchém, stabilním a rovném povrchu, který je odolný vůči vysokým teplotám.
16. Při používání tohoto spotřebiče zajistěte, aby nad a kolem spotřebiče mohl dostatečně cirkulovat vzduch. Zamezte, aby se spotřebič během používání dotýkal záclon, tapet nebo obkladů stěn, oděvů, utěrek na nádobí nebo jiných hořlavých materiálů.
17. Spotřebič není určen k provozu s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE.

SPOTŘEBIČ JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

POKYNY TÝKAJÍCÍ SE NAPÁJECÍHO KABELU:

Spotřebič je vybaven krátkým nebo odpojitelným napájecím kabelem, aby se snížilo riziko zamotání nebo zakopnutí o delší kabel. K dispozici jsou i delší odpojitelné napájecí kabely nebo prodlužovací kabely, které lze při zvýšené opatrnosti použít. Používáte-li delší odpojitelný napájecí kabel nebo prodlužovací kabel:

- a. vyznačený elektrický výkon odpojitelného napájecího kabelu by měl být minimálně stejně velký jako elektrický výkon spotřebiče;
- b. pokud spotřebič používá zemnění, prodlužovací kabel musí být 3žilový;
- c. delší kabel by měl být veden tak, aby nevisel přes kuchyňskou linku nebo stůl, kde by za něj mohly tahat děti nebo o něj nechtěně zakopnout.

Za napájecí kabel netahejte, nekruťte ani jej jiným způsobem nenamáhejte.

Napájecí kabel během používání ani po něm neomotávejte kolem těla spotřebiče.

POPIS SUŠIČKY POTRAVIN

Průhledné okénko

Snadná kontrola průběhu sušení

Dotykový ovládací LED panel

- Ukazatel průběhu sušení pro přehled o průběhu procesu
- Termostat lze nastavit v rozmezí 29–74 °C (85–165 °F) až na 80 hodin.
- Duální čas a teplota

Průhledná výklopná dvířka

Příslušenství

- 6 táčů / sušicí plocha 0,86 m² (DH06SS)
- 10 táčů / sušicí plocha 1,48 m² (DH10SS) (nejsou na obrázku)
- 1 sušicí vložka Polyscreen
- 1 táč na drobky
- digitální kuchařka



<https://excaliburdehydrator.com/pages/pindownload>

Technologie Hyperwave™

Díky kolísání teploty rovnoměrně vysychá povrch a zároveň uniká vnitřní vlhkost.

Horizontální proudění vzduchu Parallexx™

Rozvádí vzduch pro rychlé a rovnoměrné sušení potravin.



TAK SNADNÉ JAKO NAPOČÍTAT DO TŘÍ:



Potravin
jednoduše
omyjte,
nakrájejte
a vložte na tácy
sušičky.



Poté vložte tácy do
sušičky potravin
a nastavte čas
(časy) a teplotu
(teploty).



Nakonec vyjměte
sušené potraviny
a uložte je do
vzduchotěsné nádoby
nebo sáčku. Tácy lze
mýt v myčce na nádobí.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM PROBLÉMŮ

Každá sušička potravin Excalibur® je před odesláním zákazníkovi pečlivě prověřena a zkontrolována. Pokud jste zaznamenali jakékoli poškození způsobené při dopravě, nahlasejte jej přepravci nebo vašemu prodejci. Společnost Excalibur® nezodpovídá za škody způsobené při dopravě.

Problém	Možná příčina/řešení
E1	Senzor teploty nemá uzavřený obvod nebo je uvolněná zástrčka. Kontaktujte servisní středisko.
E2	Senzor teploty je zkratovaný nebo poškozený. Kontaktujte servisní středisko.
Nezobrazuje se obrazovka displeje.	Buď není připojena zástrčka napájecího kabelu, nebo je napájecí kabel poškozený. Pokud není připojena, připojte ji. Pokud je kabel poškozený, kontaktujte servisní středisko.
Neobvyklé zobrazení ovládacího panelu	Buď je poškozena deska plošných spojů, nebo jde o poruchu ovládacího panelu. Kontaktujte servisní středisko.
Porucha tlačítka	Tlačítko nebo deska plošných spojů jsou poškozené. Kontaktujte servisní středisko.

PŘED POUŽITÍM

Čištění

Před prvním použitím ořete všechny části spotřebiče. K čištění NEPOUŽÍVEJTE agresivní chemikálie nebo abrazivní materiály. Spotřebič NEPONOŘUJTE do vody. Vnitřek spotřebiče čistěte hadříkem nebo houbičkou, teplou vodou a jemným čistícím prostředkem. Tácy a sušicí vložky Polyscreen jednoduše umyjte v ruce teplou vodou se saponátem, opláchněte a nechte uschnout. Nedoporučujeme mytí v myčce na nádobí.



Níže uvedené pokyny vás krok za krokem provedou celým procesem sušení potravin.

Ujistěte se, že sušička stojí na rovném povrchu.

1. Na táč (tácy) položte očištěné potraviny – táč nepřetěžujte a potraviny rozložte rovnoměrně tak, aby se nepřekrývaly. Zavřete dvířka.
2. Zapojte napájecí kabel do zásuvky. Spotřebič zapípá, na několik sekund se rozsvítí ukazatel průběhu sušení a poté opět zhasne.
3. Stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí výchozí teplota a čas. Výchozí nastavení spotřebiče je 74 °C (165 °F) a 8 hodin.
4. Chcete-li přepnout ze stupňů Fahrenheitů (°F) na stupně Celsia (°C), stiskněte a na 3 sekundy podržte tlačítko . Teplota automaticky přepne na stupně Celsia (°C).
5. Chcete-li změnit teplotu na 29–74 °C (85–165 °F), stiskněte tlačítko .
6. Chcete-li zvýšit či snížit teplotu, stiskněte tlačítka .
7. Čas lze nastavit v rozmezí od 10 minut do 80 hodin. Chcete-li nastavit čas, stiskněte tlačítko .
8. Chcete-li přidat či ubrat čas, stiskněte tlačítka .
9. Pokud nedojde k nastavení času a teploty, spotřebič po několika minutách nečinnosti přejde do pohotovostního režimu.
10. Po nastavení požadovaného času a teploty spusťte spotřebič stisknutím tlačítka . Rozsvítí se ukazatel průběhu sušení.
11. Opětovným stisknutím tlačítka spotřebič pozastavíte a můžete upravit teplotu a čas.
12. Ukazatel průběhu poskytuje vizualizaci průběhu sušení. Jak sušení postupuje, puntíky mizí.
13. Jakmile je sušení dokončeno, spotřebič přejde do pohotovostního režimu a na displeji se zobrazí „END“ („KONEC“).
14. Po několika minutách nečinnosti se ozve zvukové upozornění, které signalizuje, že se spotřebič vypnul.
15. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

Režim duálního času/teploty

Na základě požadovaného způsobu sušení umožňuje tento spotřebič nastavit 2 různé fáze sušení.

1. Stiskněte tlačítko . Výchozí hodnoty jsou 74 °C (165 °F) a 8 hodin.
2. Chcete-li přepnout na nastavení P1 – režim duálního času/teploty, současně stiskněte a podržte tlačítka .
3. Nastavte teplotu fáze 1 (P1) na 29–74 °C (85–165 °F).
4. Stiskněte tlačítko . Chcete-li zvýšit či snížit teplotu, stiskněte tlačítka .
5. Nastavte čas P1 na 10 minut až 80 hodin.
6. Stisknutím tlačítka přepnete na fázi 2 (P2) duálního času/teploty.
7. Nastavte teplotu fáze (P2) na 29–74 °C (85–165 °F).
8. Stiskněte tlačítko . Chcete-li zvýšit či snížit teplotu, stiskněte tlačítka .
9. Nastavte čas P2 na 10 minut až 80 hodin.
10. Stiskněte tlačítko . Chcete-li přidat či ubrat čas, stiskněte tlačítka .
11. Stiskněte tlačítko . Spotřebič se spustí a bude pracovat podle parametrů nastavených pro fáze P1 a P2.
12. Stisknutím tlačítka spotřebič pozastavíte a můžete upravit teplotu a čas.
13. Ukazatel průběhu signalizuje zbývajcí čas sušení programů P1 a P2. Jakmile je sušení dokončeno, nebude svítit žádný puntík.
14. Po dokončení sušení odpojte napájecí kabel ze zásuvky.

NÁVOD K SUŠENÍ OVOCE

Doporučujeme sušit při teplotě 57 °C (135 °F).



Potravina	Příprava	Vlastnosti	Čas
Jablka	Oloupejte, odstraňte jádřinec a nakrájejte na 6mm plátky nebo kroužky. Dle chuti můžete posypat skořicí.	Měkké	7–15 hodin
Meruňky	Omyjte, rozkrojte napůl, vypeckujte a nakrájejte. Sušte otočené slupkou dolů.	Měkké	20–28 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na 3mm plátky.	Tuhé nebo křupavé	6–10 hodin
Lesní plody	Ponechejte vcelku. U bobulovin s voskovitou slupkou předzpracujte blanšírováním.	Tuhé	10–15 hodin
Třešně	Odstraňte stopky a pecky. Rozkrojte napůl a umístěte na tác slupkou dolů. Budou jako rozinky, dbejte, aby nedošlo k přesušení.	Tuhé a lepkavé	13–21 hodin
Brusinky	Stejný postup jako u lesních plodů.	Měkké	10–12 hodin
Fíky	Umyjte, odstraňte kazy, rozčtvřte a rozprostřete v jedné vrstvě slupkou dolů.	Měkké	22–30 hodin
Hroznové víno	Umyjte, odstraňte stopky, plody můžete rozpůlit nebo nechat vcelku. Rozpůlené hrozny umístěte slupkou dolů. Blanšírováním zkrátíte dobu sušení na polovinu.	Měkké	22–30 hodin
Nektarinky	Umyjte, odstraňte pecku, případně oloupejte. Nakrájejte na cca 1cm plátky. Sušte slupkou dolů.	Měkké	8–16 hodin
Broskve	Umyjte, odstraňte pecku, případně oloupejte. Nakrájejte na cca 6mm plátky.	Měkké	8–16 hodin
Hrušky	Umyjte, odstraňte jádřinec, oloupanou hrušku nakrájejte na cca 6mm plátky nebo ji pouze rozčtvřte.	Měkké	8–16 hodin
Kaki	Umyjte, odstraňte stopku a nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé	11–19 hodin
Ananas	Oloupejte a odstraňte očka tuhé vlákniny a jádro. Nakrájejte na 6mm plátky nebo půlměsíčky.	Měkké	10–18 hodin
Švestky	Umyjte, rozpulte, vyjměte pecku a propíchněte na zadní straně slupku, aby se zvětšila plocha, která je v kontaktu se vzduchem.	Tuhé	8–16 hodin
Rebarbora	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Tuhé	6–10 hodin
Jahody	Umyjte, odstraňte vršek, nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé a lepkavé	7–15 hodin
Meloun	Odstraňte kůru, nakrájejte na půlměsíčky a odstraňte semínka.	Měkké a lepkavé	8–10 hodin

*Pro syrovou a živou stravu nastavte 40 °C (105 °F) / prodlužte dobu sušení.





NÁVOD K SUŠENÍ ZELENINY

Doporučujeme sušit při teplotě 52 °C (125 °F).

Potravina	Příprava	Vlastnosti	Čas
Chřest	Umyjte a nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	5–6 hodin
Fazol obecný, zelené fazolky	Umyjte, odkrojte konce, nakrájejte na 2,5cm kousky.	Křehké	8–12 hodin
Červená řepa	Odstraňte horní část v tloušťce cca 1,5 cm. Důkladně oškrábejte a vařte v páře, dokud nezměkne. Zchladte, oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky nebo 3mm kostičky.	Tuhé	8–12 hodin
Brokolice	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 6mm kousky. Růžičky sušte vcelku.	Křehké	10–14 hodin
Hlávkové zelí	Umyjte a ořezejte. Nakrájejte stonky na 3mm proužky.	Křehké	7–11 hodin
Mrkev	Umyjte, odřízněte vršek, případně oškrábejte. Nakrájejte na 3mm kostičky nebo kolečka.	Tuhé	6–10 hodin
Celer	Pečlivě umyjte. Oddělte listy a stonky. Stonky nakrájejte na 6mm proužky.	Tuhé	3–10 hodin
Kukuřice	Kukuřici oloupejte. Ořezejte vlákna a vařte v páře, dokud se nesrazí mléko. Odkrájejte zrna od klasu a rozložte na tác. Během sušení několikrát promíchejte.	Křehké	6–10 hodin
Okurka	Umyjte, nakrájejte na 3mm silné plátky.	Tuhé	4–8 hodin
Lilek	Umyjte, oloupejte, nakrájejte na 6 mm silné plátky.	Tuhé	4–8 hodin
Houby	Oškrábejte nečistoty nebo je otřete vlhkým hadříkem. Nakrájejte na cca 1 cm silné plátky od kloboučku po konec nohy. Rozložte na tác v jedné vrstvě.	Tuhé	3–7 hodin
Okra (ibíšek jedlý)	Umyjte, ořízněte, nakrájejte na 6mm kolečka.	Tuhé	4–8 hodin
Cibule	Odstraňte kořen a slupku. Nakrájejte na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nasekejte. Doporučujeme sušit při teplotě 63 °C (145 °F).	Tuhé	4–8 hodin
Hrášek	Hrášek vyloupejte. Umyjte a vařte v páře, dokud se nevytvoří vroubky. Propláchněte studenou vodou a vysušte papírovým ubrouskem.	Křehké	4–8 hodin
Paprika	Odstraňte stonky, semena a bílé části. Umyjte a osušte. Nasekejte nebo nakrájejte na 6mm proužky nebo kroužky.	Tuhé	4–8 hodin
Pražená kukuřice	Zrna kukuřice ponechte na klasech, dokud dobře neproschnou. Poté je od klasu oddělte a zrna dále sušte, dokud se nescvrknou.	Scvrklá	4–8 hodin
Brambory	Použijte nové brambory. Umyjte, případně oloupejte. Spařte po dobu 4–6 minut. Nakrájejte na 6mm plátky, 3mm kolečka nebo nastrouhejte.	Křehké nebo tuhé	6–14 hodin
Dýně	Nakrájejte na kousky a odstraňte všechna semínka. Pečte nebo vařte v páře doměkka. Oloupejte slupku a dužinu rozmixujte v mixéru. Nalijte na sušicí vložku Paraflexx® nebo pečicí papír. Po vyschnutí překryjte kuchyňskou folii a srolujte.	Tuhé	7–11 hodin
Tykev obecná	Umyjte, případně oloupejte. Nakrájejte na 6mm plátky.	Tuhé	10–14 hodin
Rajčata	Umyjte a odstraňte stopku. Nakrájejte na 6mm kolečka. Cherry rajčátka rozkrojte napůl a sušte slupkou dolů.	Tuhé nebo křehké	5–9 hodin
Tykev velkoplodá	Umyjte a nakrájejte na kousky. Pečte nebo vařte v páře doměkka. Dužinu rozmixujte v mixéru a nalijte na sušicí vložku Paraflexx®.	Křehké	7–11 hodin
Sladké brambory	Umyjte a spařte doměkka. Oloupejte a nakrájejte na 6mm plátky.	Křehké	7–11 hodin
Cuketa	Umyjte a nakrájejte na 6mm plátky nebo na 3mm chipsy.	Křehké	7–11 hodin

*Pro syrovou a živou stravu nastavte 40 °C (105 °F) / prodlužte dobu sušení.

SYROVÁ A ŽIVÁ STRAVA

Co je živá strava?

Nadace Ann Wigmoreové: „Živá nebo syrová strava je tepelně neupravená, organická, lehce stravitelná, vysoce výživná strava bohatá na enzymy, která neobsahuje produkty živočišné výroby. Zahnuje domácí naklíčené obiloviny a fazole, zeleninu, ovoce, ořechy, fermentované přípravky, sušené svačinky a lahodné dezerty, jako jsou ovocné a ořechové koláče a ovocná zmrzlina.“

Tepelnou úpravou nedochází ke ztrátě nutričních hodnot. Surová strava je pro naše tělo lépe stravitelná než strava vařená. Lepší stravitelnost zajišťují enzymy, které se však během vaření v důsledku vysokých teplot znehodnocují. Během procesu trávení pomáhají přírodní enzymy obsažené v potravinách trávicím enzymům našeho těla rozkládat potraviny na stravitelné bílkoviny.

Sušení je nejlepší způsob, jak zachovat podstatu syrového ovoce a zeleniny. Během sušení nejsou potraviny vystaveny vysokým teplotám jako při vaření nebo klasickém zavařování.

Proč je sušička potravin Excalibur® nejvhodnějším řešením pro živou stravu?

Chceme-li při sušení živé stravy zachovat účinnost enzymů, je důležité věnovat pozornost dvěma faktorům. Prvním z nich je správná regulace teploty, druhým doba sušení.

Nastavitelný termostat sušičky potravin Excalibur® umožňuje regulovat teplotu vzduchu a zadní ventilátor systému horizontálního proudění vzduchu Parallexx™ zajišťuje rychlé a rovnoměrné sušení. Díky těmto dvěma prvkům jsou sušičky potravin Excalibur® schopny udržovat takovou teplotu, aby enzymy neztratily svůj účinek, ale která je zároveň dostatečně vysoká na to, aby potraviny rychle vysušila a zabránila růstu plísní a bakterií.

Nastavitelný termostat Excalibur® byl speciálně navržen tak, aby zajišťoval žádoucí výkyvy teploty vzduchu. Tak pomáhá udržovat konstantní teplotu potravin během celého procesu sušení.

Teplota potravin vs. teplota vzduchu

Během sušení je teplota potravin v důsledku odpařování obecně o 20–30 °C nižší než teplota vzduchu.

Enzymy a teplota

Mezi zastánci syrové stravy existuje mnoho různých názorů na teplotu, při které enzymy ztrácí svůj účinek. Nejčastěji se uvádí teplota 47 °C (118 °F) (teplota potravin), která vychází ze studií Dr. Edwarda Howella.

Jak používat sušičku potravin pro živou stravu

Podle Ann Wigmoreové a Viktorase Kulvinskase je nejlepším způsobem, jak zachovat živé enzymy a předejít zkáze potravin nebo růstu bakterií, nastavit sušičku na první dvě až tři hodiny na nejvyšší teplotu a poté ji na zbývající dobu snížit na méně než 49 °C (120 °F).



TECHNOLOGIE EXCALIBUR HYPERWAVE™

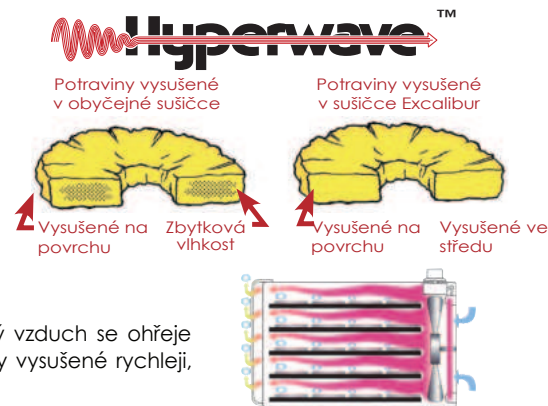
Sušička Excalibur® vysuší potraviny LÉPE, RYCHLEJI a BEZPEČNĚJI díky naší **FLUKTUAČNÍ TECHNOLOGII HYPERWAVE™**!

Běžné sušičky potravin produkují konstantní, neměnné teplo, kvůli kterému je povrch potravin tvrdý a vysušený a vlhkost zůstává uvězněná uvnitř, což je ideální prostředí pro růst kvasinek, plísní a bakterií.

Nastavitelný termostat sušičky Excalibur® vám umožňuje využívat výhod fluktuální technologie Hyperwave™ (změna teploty v průběhu cyklu) pro rychlejší, kvalitnější a bezpečnější sušení potravin. Při zvyšování teploty se totiž povrchová vlhkost vypaří. A při jejím snižování proniká vnitřní vlhkost potravin na vysušený povrch. Teplota potravin zůstává dostatečně NÍZKÁ natolik, aby enzymy zůstaly aktivní. Teplota vzduchu je naopak dostatečně vysoká na to, aby došlo k rychlému usušení potravin a zároveň ke zničení kvasinek, plísní a bakterií a zabránění jejich množení.

Horizontální proudění vzduchu Parallexx® — Rychlé a rovnoměrné sušení potravin

Ventilátor, topné těleso a termostat jsou umístěny v zadní části sušičky. Nasávaný studený vzduch se ohřeje a rovnoměrně rozptýlí ke všem tálům. Díky tomuto dokonalému rozvržení budou potraviny vysušeny rychleji, zachovají si více živin, výraznější chuť, lepší vzhled, a to i bez otáčení a prohazování tálů.



NÁVOD K SUŠENÍ

Doba sušení

Doba sušení závisí na následujících faktorech – míra vlhkosti vzduchu, obsah vody v potravinách a způsob jejich přípravy.

Vlhkost vzduchu: Informujte se u místního meteorologického ústavu a zjistěte si obvyklou vlhkost vzduchu ve vaší lokalitě. Čím více se vlhkost vzduchu blíží 100 %, tím déle bude sušení potravin trvat.

Obsah vlhkosti: Obsah vody v ovoci nebo zelenině se stejně jako jejich zralost může lišit v závislosti na vegetačním období, množství srážek a životním prostředím.

Krájení: Potraviny by měly být nakrájeny na rovnoměrné, tenké plátky (ne silnější než 6 mm) a rozloženy na tácech v jedné vrstvě.

Čištění

K čištění NEPOUŽÍVEJTE agresivní chemikálie nebo abrazivní materiály. NEPONOŘUJTE žádnou část tohoto spotřebiče do vody s výjimkou tácu a vyjímatelné sušicí vložky Polyscreen. Vnitřek spotřebiče čistěte hadříkem nebo houbičkou, teplou vodou a jemným čisticím prostředkem.

Tento spotřebič nemá žádné díly, které by mohl opravovat uživatel. Jakýkoli servis nad rámec údržby popsané v sekci Čištění by měl provádět pouze autorizovaný servisní zástupce. Přečtěte si podmínky záruky, které jsou k dispozici na webových stránkách společnosti.

PŘÍPRAVA

Předzpracování

Předzpracování potravin není při použití sušičky Excalibur® nezbytně nutné. V zásadě existují dva způsoby předzpracování – máčení a blanšírování.

Máčení

Máčení je postup, který se používá především pro ochranu ovoce a zeleniny před oxidací.

Hydrogensířičitan sodný: Po smíchání s vodou tvoří hydrogensířičitan sodný kapalnou formu síry. Jedná se o neúčinnější a nejlevnější antioxidant. Používejte pouze potravinářský hydrogensířičitan sodný, který je určen výhradně pro sušení potravin. Hydrogensířičitan sodný je rovněž součástí nabídky společnosti Excalibur®.

Pokud se u vás projevují alergické reakce na síru a její sloučeniny, poradte se se svým ošetřujícím lékařem dříve, než hydrogensířičitan sodný k máčení potravin použijete.

Ovoce: K namáčení ovoce rozmíchejte 1 a 1/2 čajové lžičky hydrogensířičitanu sodného v 3,8 l vody. Plátky ovoce namočte na 5 minut, rozpůlené ovoce na 15 minut. Poté opláchněte.

Zelenina: Zeleninu doporučujeme pouze blanširovat v páře. Přidejte 1 čajovou lžičku hydrogensířičitanu sodného na každý hrnek vroucí vody a blanširujte jako obvykle. Tento způsob doporučujeme, pokud chcete zeleninu uchovávat déle než 3 měsíce.

Roztok kyseliny askorbové nebo kyseliny citronové: Jedná se o formu vitamínu C. Kyselinu citronovou nalezneme ve všech citrusech. Tyto citrusové roztoky jsou k dostání ve formě krystalické, práškové nebo jako tablety v lékárnách, v prodejnách se zdravou výživou nebo v nabídce společnosti Excalibur. Připravené potraviny namočte na 2 minuty do roztoku připraveného ze 2 čajových lžiček kyseliny citronové v prášku a 1 l vody.

Ovocná šťáva: Ovocné šťávy, jako je ananasová, citronová nebo limetková, lze rovněž použít jako přírodní antioxidanty. Rozmíchejte 1 hrnek šťávy v 1 litru vlažné vody a potraviny do roztoku na 10 minut namočte. Poznámka: Ovocná šťáva je pouze z 1/6 účinná jako čistá kyselina askorbová a může ovlivnit chuť potravin.

Med: Potraviny určené k sušení se často namáčejí v medu. Díky němu bude ovoce výrazně sladší a výživnější. Rozpusťte 1 hrnek cukru ve 3 hrncích horké vody. Počkejte, než směs vychladne na vlažnou teplotu, a přidejte 1 hrnek medu. Ovoce namáchejte po malých dávkách, vyjměte je děrovanou naběračkou a před sušením nechte důkladně okapat.

Blanšírování

Blanšírování lze jako způsob předzpracování provádět buď ve vroucí vodě, nebo v páře. Toto předzpracování se někdy označuje jako „tvorba trhlinek“ nebo „popraskání“. Tento způsob je neúčinnější u plodů s tvrdou a někdy voskovitou slupkou, jako jsou hrozny, švestky, brusinky atd. Krátkým povařením (1–2 minuty) slupka popraská, plody se tak snadněji zbaví přebytečné vlhkosti a doba sušení se zkrátí.

USKLADNĚNÍ A REHYDRATACE

Nádoby na sušené potraviny by měly být odolné proti proniknutí vlhkosti a hmyzu. Pro skladování jsou ideální skleněné nádoby s těsnými patentovými uzávěry a plastové rychlouzavírací nebo vakuově či tepelně uzavíratelné sáčky. Nezávadné kovové nádoby, jako jsou plechovky od kávy či sušenek, mohou být použity jako dodatečná ochrana jednotlivých sáčků.

Sušené potraviny by měly být skladovány na chladném, tmavém a suchém místě. Ideální teplota pro skladování potravin je 10–16 °C (50–60 °F). Tento způsob skladování sušené potravin dále chrání před ztrátou jejich chuti či barvy.

Rehydratace

Správně usušené potraviny se dobře rehydratují. Vracejí se prakticky do své původní velikosti, tvaru i vzhledu.

Elektrický parní hrnec je jedním z neúčinnějších a nejspěšnějších způsobů rehydratace potravin. Potraviny vložte do nádoby na rýži a zalijte vodou. **Máčení:** Vložte kousky potravin do mělkého hrnce, zalijte vodou a nechte 1–2 hodiny máčet. Pokud necháváte potraviny máčet přes noc, vložte hrnec do lednice.

Vroucí voda: Při rehydrataci zeleniny vsypte 1 hrnek sušené zeleniny do 1 hrnku vroucí vody. Nechte máčet po dobu 5–20 minut. Následně upravte dle vašeho receptu. Při rehydrataci ovoce nalijte 1 hrnek vody do pánve, přidejte 1 hrnek sušeného ovoce a poduste doměkka.

Vaření: Pro přípravu zeleninových příloh, ovocných zálievek nebo kompotů použijte 1 díl tekutiny na 1 díl sušené potravin. Pro rehydrataci potravin používaných do suflé, koláčů a rychlého chleba přidejte 2 díly tekutiny na 3 díly sušených potravin. Ovoce vsypte do hrnce s vroucí vodou, snižte teplotu a vařte 1–15 minut nebo do změknutí.

TIPY NA CELOROČNÍ SUŠENÍ OVOCE A ZELENINY

Leden

Doporučujeme: avokádo, banány, zelí, květák, houby, hrušky, brambory, tuřín, tykev velkoplodá

Únor

Doporučujeme: avokádo, banány, brokolice, zelí, květák, kumkvat, mango, houby, hrušky, mandarinky, tykev velkoplodá

Březen

Doporučujeme: artyčok, chřest, avokádo, banány, brokolice, grapefruit, kumkvat, salát, houby, ředkvičky, špenát

Duben

Doporučujeme: chřest, banány, zelí, čekanka obecná, čekanka štěrbák, cibule, ananas, ředkvičky, rebarbora, špenát, jahody

Květen

Doporučujeme: chřest, banány, celer, papája, hrášek, ananas, brambory, jahody, rajčata, řeřicha

Červen

Doporučujeme: avokádo, meruňky, banány, žlutý meloun, třešně, kukuřice, okurka, fíky, zelené fazolky, limetky, mango, nektarinky, cibule, broskve, hrášek, papriky, ananas, švestky, tykev obecná

Červenec

Doporučujeme: meruňky, banány, borůvky, zelí, žlutý meloun, třešně, kukuřice, okurky, kopr, lilek, fíky, jablka Gravenstein, jablka, zelené fazolky, nektarinky, okra, broskve, papriky, švestky, blumy, meloun

Srpen

Doporučujeme: jablka, banány, řepa, bobule, zelí, mrkev, kukuřice, okurky, kopr, lilek, fíky, melouny, nektarinky, broskve, hrušky, papriky, švestky, brambory, tykev obecná, rajčata

Září

Doporučujeme: jablka, banány, brokolice, mrkev, květák, kukuřice, okurky, kopr, fíky, hrozny, zelené fazolky, melouny, okra, cibule, hrušky, papriky, brambory, tykev obecná, rajčata, sladké brambory

Říjen

Doporučujeme: jablka, banány, brokolice, hroznové víno, papriky, kaki, dýně, sladké brambory

Listopad

Doporučujeme: jablka, banány, brokolice, zelí, květák, brusinky, datle, lilek, houby, dýně, sladké brambory

Prosinec

Doporučujeme: jablka, avokádo, banány, grapefruity, citrony, limetky, houby, pomeranče, hrušky, ananas, mandarinky



UŽITEČNÉ RADY A TIPY

Krájejte potraviny tak, aby byly všechny plátky stejně silné.

Pokud bude jejich tloušťka různá, i čas sušení bude různý. Pro pohodlné a rovnoměrné nakrájení potravin použijte kráječ.

Sušte potraviny v malých nebo velkých dávkách.

Pokud sušíte menší množství potravin, vložte do sušičky i prázdné tácy. Sušička je navržena tak, aby pracovala buď se všemi tácy, nebo s žádným.

Použití a péče o sušicí vložky Polyscreen

Ideální pro menší potraviny, jako je mrkev, borůvky, ořechy, semínka a další.

Po použití jednoduše umyjte v ruce teplou vodou se saponátem, opláchněte a nechte uschnout. Vložku Polyscreen NEMYJTE v myčce na nádobí.

Vyzkoušejte různá nastavení.

Každému chutná něco jiného. Některé potraviny vám budou chutnat křupavé, nechte je proto sušit déle. A některé zase měkké, nechte je proto sušit kratší dobu. Nezapomeňte si zaznamenat dobu sušení jednotlivých potravin, abyste pro příště věděli, které nastavení vám nejvíce vyhovovalo!

Sušicí vložky Paraflexx® (prodávány samostatně) skladujte ve spodní části sušičky potravin.

Tímto způsobem budou bezpečně uloženy, když je zrovna nepoužíváte. Mohou sloužit také jako odkapávací prostor, což usnadní čištění sušičky.

Čištění sušicích vložek Paraflexx® (prodávány samostatně)

Sušicí vložky Paraflexx® NENAMÁČEJTE. V opačném případě byste je poškodili. Jednoduše je otřete hadříkem navlhčeným v teplé vodě se saponátem. Poté je otřete hadříkem navlhčeným v čisté vodě. A máte hotovo.

Nejste si jisti, zda jsou potraviny dostatečně vysušené?

Vložte několik kousků do vzduchotěsného sáčku a za několik minut je zkontrolujte – pokud se v sáčku objevily kapičky vody, je nutné potraviny sušit déle. Mírné zamrznutí je při chlazení potravin normální.

Potraviny na jedné straně sušicích táců jsou usušeny rychleji než potraviny na straně druhé.

Jak problém vyřešit?

Přibližně v polovině sušicího cyklu otočte tácy o 180°. To může přispět k urychlení procesu sušení a snížení spotřeby elektrické energie.

Jablka a hrušky během sušení zhnědly.

Mohou se jíst?

Ano. Ovoce, které při sušení zhnědlo, není nijak zdravotně závadné a může se jíst. Mnoho druhů ovoce podléhá při sušení oxidaci, která způsobuje změnu jejich barvy. Oxidace probíhá, je-li dužina ovoce vystavena působení vzduchu. Předzpracováním ovoce je možné dopady oxidace zmírnit.

Proč by měly být okraje ovoce silnější než jeho střed?

Slupky ovoce vysychají dříve než dužina. Pokud jsou tedy okraje stejně silné jako střed plátku, přeschnou a budou se lámat.

Ovocné plátky jsou velmi tenké a lámavé. Chci ovoce vysušit tak, aby vypadlo jako to prodávané v obchodech.

Jak toho mohu dosáhnout?

Šťavnaté čerstvé ovoce, jako např. jahody, mohou být příliš vodnaté, než aby se z nich daly vytvořit silné a gumové plátky stejné jako ty prodávané v obchodech. Při mixování jednoduše přidejte banán a směs bude hustší a konzistentnější. Na každý tác rozprostřete 3/4–1 hrnek ovocného pyré. Plátky by měly být silné 6 mm.

Na co se dá použít koření ze sušených potravin?

Sušená cibule a česnek jsou oblíbenými přísadami na dochucení mas a omáček. Sušená rajčata můžete použít do rajčatové omáčky, kečupu, šňavy či polévek. Příprava koření je snadná, nejjemnější texturu získáte pomocí mixéru nebo kuchyňského robota. Usušené potraviny jednoduše vložte do mixéru a zpracujte. Uchovávejte ve vzduchotěsných lahvích či sklenicích.

Pokud jsou už některé potraviny usušené, mají se vyjmout ze sušičky, aby nedošlo k jejich přesušení a byla zajištěna lepší cirkulace vzduchu pro ještě vlhké potraviny?

Ano. Usušené potraviny vyjměte a uschovejte. Zbýlé nedosušené potraviny ponechte v sušičce, dokud nebudou zcela usušené. Pokud jste ale potraviny nakrájeli na stejnoměrné kousky a otočili tácy v polovině sušení o 180°, všechny potraviny by měly být usušené ve stejný čas.

NA NÁSLEDUJÍCÍCH STRÁNKÁCH NALEZNETE

Recepty ze sušených potravin

SUŠENÉ PLÁTKY A OVOCNÉ ROLKY

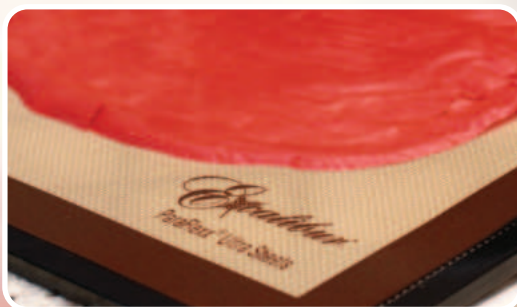
MERUŇKOVOTŘEŠŇOVÉ PLÁTKY

INGREDIENCE:

1 hrnek meruňek
1/2 hrnku třešní
med nebo cukr na dochucení

PŘÍPRAVA:

Rozmixujte meruňky s malým množstvím vody. Přidejte třešně a sladidlo, zamíchejte a nalijte na sušicí vložku Paraflexx®, pečicí papír nebo kuchyňskou fólii. Sušte při teplotě 57 °C (135 °F), dokud hmota neztuhne.



Ovocné plátky se přímo nabízí coby odpověď na častou otázku „Máme tu něco dobrého k jídlu?“. Z jogurtu, zbylého ovoce nebo zeleniny lze připravit pyrě, osladit je a okořenit a získat výživné svačinky s vysokým obsahem energie. Natřete tenkou vrstvu pyrě na sušicí vložku Paraflexx® nebo kuchyňskou fólii a usušte. Sušička promění tekutou hmotu v chutnou svačinku se spoustou energie! Příprava ovocných plátků je tak snadná!

Vyberte zralé nebo mírně přezrálé (nikoli zkažené) plody, které je možné smíchat a které jdou chuťově dobře k sobě. Skvělá je kombinace jahod a rebarbory nebo banánů a ananasu. Plody omyjte, odstraňte případné kazy, stopky nebo pecky a případně oloupejte. Mějte na paměti, že slupky jsou velmi výživné. V mixéru ovoce rozmixujte na hladké pyrě.

Nalijte 1 a 1/2 až 2 hrnky pyrě nebo jogurtu na sušicí vložku Paraflexx® nebo táč překrytý kuchyňskou fólií. Vzhledem k tomu, že okraje mají tendenci schnout rychleji, nalijte pyrě ve středu do výšky cca 3 mm a na krajích do výšky cca 6 mm. Umístěte připravené pyrě do sušičky vyhřáté na 57 °C (135 °F). Průměrná doba sušení pro tyto plátky je 4–6 hodin. Když hmota vyschne, je trochu lesklá a nelepí se. Počkejte, než vychladne, a odlopněte ji od tácu. Následně ji srolujte do pevného válečku. Odměřte si kus kuchyňské fólie a pevně jí váleček omotejte.



JERKY

Western BBQ Jerky

INGREDIENCE:

450 g libového masa
1 čajová lžička soli
3 polévkové lžíce hnědého cukru
1/4 čajové lžičky pepře
1/3 hrnku červeného vinného octa
1/8 čajové lžičky kajenského pepře
1 čajová lžička sušené cibule
1/2 čajové lžičky sušeného česneku
1 čajová lžička sušené hořčice

PŘÍPRAVA:

Smíchejte všechny ingredience kromě masa na mělkém talíři nebo v misce. Dobře promíchejte. Nakrájejte maso na 0,5 cm tlusté kousky.

Naložte kousky do marinády a ujistěte se, že jsou všechny zcela ponořené. Zakryjte nádobu a nechte alespoň 12 hodin chladit v ledničce. Vložte maso do sušičky a sušte při teplotě 68 °C (155 °F), dokud se na masě nezačnou dělat trhlinky (cca 5–6 hodin). Počet porcí: 1



V podstatě můžete použít jakékoli kombinace níže uvedených ingrediencí: sóju, worcestrovou omáčku, rajčatovou či barbecue omáčku, česnek, cibuli nebo kari koření, sůl nebo pepř. Vyberte libový plátek syrového masa s co možná nejnižším obsahem tuku. Čím vyšší je obsah tuku v masě, tím kratší je možná doba uskladnění sušeného masa. Nejlepším způsobem, jak získat stejnoměrné kousky, je kráječ na maso, ale postačí i ostrý nůž. Při použití nože usnadní krájení částečné zmrazení syrového masa. Maso můžete nakrájet buď po vlákněch, nebo přes vlákna. Sušené maso nakrájené po vlákněch bude tuhé. Pokud maso nakrájíte přes vlákna, bude křehké a jemné. Krájejte maso na proužky zhruba 2,5 cm široké a 0,5 cm silné a dlouhé tak, jak si budete přát. Nakonec odkrojte všechny viditelné tuky.

Sušte při teplotě 68 °C (155 °F) přibližně 4–6 hodin a občas vysajte kapičky tuku, které se objeví na povrchu. Během sušení bude teplota stoupat a klesat okolo nastavené hodnoty – to je důležité pro správné sušení. Při nastavení teploty 68 °C (155 °F) dosáhne maso teploty 71 °C (160 °C).

Sušené maso vždy testujte na vychlazeném kousku. Správně usušené jerky při ohnutí praská, ale nerozlomí se.

Ryby/korýši	% tuku
sumec*	5,2
treska	0,53
smuha	2,5
platýs	1,4
platýs černý	3,5
kanic	1,0
treska jednoskvrnná	0,5
halibut	4,3
pstruh jezerní*	11,1
makrela*	9,9
čes mořský*	1,5
parmice*	6,0
okouník mořský	1,4
treska tmavá	1,3
pstruh duhový*	6,8
ropušnice	0,2
losos*	9,3
mořský okoun	1,6
sleď obecný	2,8
pstruh mořský	3,8
žralok*	5,2
krevety	1,6
koruška	2,0
chřapal	1,1
mořský jazyk	1,4
tuňák*	5,1
síh*	7,2
treska bezvousá	1,3
okoun žlutý	1,1

* tento druh není vhodný k sušení

ZELENINA

NACHOS – SÝROVOKAPUSTOVÉ CHIPSY

INGREDIENCE:

1 hrnek kešu oříšků
1 hrnek nastrouhané mrkve
1 hrnek vody
2 polévkové lžíce lahůdkového droždí
2 čajové lžičky chilli koření
½ čajové lžičky citronové šťávy
1 čajová lžička soli
1 čajová lžička drceného česneku (cca 2 stroužky)
½ čajové lžičky sušené cibule
½ čajové lžičky drceného kmínu
1/8 čajové lžičky mletého kajenského pepře
225 g kadeřavé kapusty (cca 1 a ½ většího trsu)

PŘÍPRAVA:

Namočte kešu oříšky ve vodě na 4–6 hodin. Opláchněte je a nechte okapat. Sýrovou omáčku připravíte tak, že smícháte kešu oříšky, mrkev, vodu, lahůdkové droždí, chilli, citronovou šťávu, sůl, česnek, cibuli, kmín a kajenský pepř a vše rozmixujete do hladké a krémové konzistence. Omyjte a osušte kapustu. Promíchejte kapustu se sýrovou omáčkou. Překryjte sušicí tácy sušičky Excalibur® nepřilnavou fólií a položte na ně listy. Ujistěte se, že se jednotlivé listy vzájemně nedotýkají. Tím zajistíte, že se listy vysuší rychle a rovnoměrně. Sušte při teplotě 41 °C (105 °F), dokud nejsou listy křupavé, cca 12 hodin nebo více. Následně listy srolujte do velikosti jednodubek a podávejte. Uchovávejte v chladu.

Celý měsíc můžete každý den sušit jiný druh zeleniny a stejně se nedostanete na konec seznamu. Některé jsou pro sušení vhodnější, jiné méně, ale jakmile začnete, budete chtít vyzkoušet všechny.

Abyste zachovali co nejvíce živin, začněte se zeleninou, která je zralá a čerstvá. Vyberte co možná nejkřehčí, nejčerstvější a nejchutnější zeleninu, jakou seženete. Sušení zachová většinu živin a chuti, ale původní kvalitu potravin nezlepší. Čím čerstvější zeleninu na sušení použijete, tím lépe pak bude chutnat, až ji znovu rehydratujete a použijete při vaření.

Sušení

Zelenina obsahuje méně vody než ovoce, a proto je nutné nastavit nižší teplotu. Pokud by byla teplota příliš vysoká, nakrájená zelenina by na povrchu ztvrdla. Nastavte termostat sušičky na 52 °C (125 °F) a zeleninu rozprostřete v jedné vrstvě na sušicí tácy. Mezi jednotlivými kousky nechte volný prostor pro lepší cirkulaci vzduchu, kousky se rovněž nesmí překrývat. Poznámka: Brambory a cibuli sušte na 68 °C (155 °F) namísto 52 °C (125 °F). Vždy se řiďte pokyny pro sušení konkrétních druhů zeleniny. Různé druhy zeleniny můžete sušit společně, pokud nejsou silně aromatické. Některé druhy zeleniny jako například cibule, papriky nebo růžičková kapusta mají výraznou vůni. Sušte cca 4–14 hodin.



OVOCE

Borůvkové sušenky

INGREDIENCE:

2 hrnky borůvek
2 hrnky mandlí
blanšírujte a nechte přes noc namočené
1 menší hrnek namočených rozinek

PŘÍPRAVA:

Smíchejte všechny ingredience do drobné směsi. Čajovou lžičkou vytvářejte malé sušenky a položte je na sušicí tácy sušičky Excalibur®. Sušte při teplotě 45 °C (115 °F) po dobu 18–22 hodin, dokud nejsou sušenky zcela usušené. V polovině cyklu sušenky otočte.



Sušení ovoce je zábava, je to jedna z nejstarších a nejoblíbenějších potravin k sušení. Vychutnejte si ovoce jako přirozeně sladkou svačinku, ve vašich oblíbených receptech, kandované, nebo jako lahodné ovocné plátky. Nejoblíbenějším ovocem k sušení jsou jablka, broskve, banány a hrušky. Ale proč se držet při zemi? Troufněte si na datle, ujiždějte na sušených fíkách a pochlubte se sušeným kaki. Staňte se mistry v sušení všech druhů ovoce!

Základní pravidla pro sušení ovoce

Pokud se chystáte sušit ovoce či zeleninu se slupkou, je nutné je nejprve důkladně omýt. Některé ovoce, například hroznové víno a některé bobule, mají přirozený voskovitý povlak, který je nutné odstranit blanšírováním.

Aby se ovoce nasušilo rovnoměrně, nakrájejte jej na stejné dílky.

Sušení

Většina ovoce nemá výraznou vůni, můžete tedy sušit několik druhů společně. Nepřidávejte čerstvé ovoce k ovoci, které je již částečně nasušené. Přesné pokyny naleznete v příručce o sušení ovoce.

STUDENTSKÉ SMĚSI, TYČINKY A OŘÍŠKY

Kandované pekanové ořechy

INGREDIENCE:

1 hrnek namočených, opláchnutých
a papírovou utěrkou osušených
rozpuštěných pekanových ořechů
1/2 hrnku javorového sirupu
1 čajová lžička skořice
špetka muškátového oříšku

PŘÍPRAVA:

Namočené pekanové ořechy, javorový sirup, skořici a muškátový oříšek smíchejte a rozprostřete na sušicí vložku Paraflexx®. Pekanové ořechy sušte v sušičce Excalibur® při teplotě 40 °C (105 °F) po dobu 12 hodin nebo dokud nebudou křupavé. Zobejte je jako svačinku, přimíchejte je do salátu nebo je použijte do dezertů, například do obráceného pekanového koláče. Kandované pekanové (či jiné) ořechy můžete skladovat v uzavřené skleněné nádobě v lednici po dobu až 3 měsíců.

Hledáte svačinku, která vám dodá energii po návratu ze školy nebo něco zdravého na posilněnou před zápasem? Chystáte se na výšlap? V sušičce Excalibur® si snadno připravíte směs sušeného ovoce a oříšků přesně podle vaší chuti. Přidejte sušené ovoce obsahující přírodní cukry a zároveň mějte pod kontrolou obsah cukru i soli. Navíc přeměníte kilo šavnatých dobrot v batohu na pár gramů lehké svačinky, což jistě oceníte na delších výletech.

Kdo by neměl rád oříšky!

Oříšky před sušením doporučujeme namočit. Namáčením se neutralizují inhibitory senzorů, aktivují se prospěšné enzymy a zvyšuje obsah vitamínů. Nechte oříšky máčet 8–16 hodin, poté je rozprostřete na sušicí tácy a usušte. Čas a teplota závisí na konkrétním receptu.

Müslí a energetické tyčinky

Většina müsli v obchodech je plná cukru, nezdravých tuků, olejů, plnidel a dalších zbytečných přísad. Vytvořte si vlastní lahodné müsli se všemi prospěšnými látkami, po kterých vaše tělo touží.

Průkopníci a prepeři

Vy víte, kdo jste! Se sušičkou Excalibur® si můžete připravit zdravá a chutná jídla, svačinky a dezerty. Sušte a skladujte potraviny po celé roky – na zlomku prostoru a s minimem hmotnosti.



BYLINKY A KOŘENÍ

Bazalka

INGREDIENCE:

Lístky bazalky

Tato bylina je typická pro italskou a středozemní kuchyni. Její lístky příjemně dochutí pokrmy z rajčat a brambor, zeleninové šňávy, sýry, vajíčka, saláty a masové pokrmy. Ačkoliv má bazalka pronikavou hřebíčkovou vůni, ve skutečnosti patří do čeledi hluchavkovitých. Její lístky je nutné usušit rychle, aby nezplesnivěly. Zároveň je velmi choulostivá, zacházejte s ní proto opatrně, abyste ji nepoškodili.

PŘÍPRAVA:

Lístky bazalky omyjte večer před plánovanou sklizní – pokud by lístky byly při sušení vlhké, mohly by zhnědnout. Natrhejte lístky před vykvetením a dle potřeby nakrájejte. Špinavé lístky vyhoďte. Rozložte lístky na tácy tak, aby se vzájemně nedotýkaly. Sušte je při teplotě 35 °C (95 °F), dokud nebudou křehké a nepůjdou snadno rozdrobit v ruce.

Nasušte si pomocí sušičky Excalibur® své vlastní čerstvé bylinky! Nakupte si čerstvé bylinky a koření, usušte je a připravte si z nich vaše vlastní čaje a koření. Zbytky petrželky už nikdy nepřijdou nazmar – příprava bylinek a koření na usušení je velmi jednoduchá.

Příprava

Nejprve odstraňte všechny poškozené a odumřelé části rostlin. Stonky a lístky omyjte studenou vodou. K tomuto účelu je ideální dřezová sprška, která bylinky šetrně omyje. Hlavičky květů před odstraněním okvětních lístků důkladně opláchněte. Poškozené části bylinek vyhoďte. Chcete-li hlavičky použít při přípravě čaje, nechte je vcelku. Jakmile budou bylinky dostatečně suché, rozetřete je v dlaních, odstraníte tak obaly semen. Semena rovněž nezapomeňte usušit.

Sušení

Na táč rozložte tenčí vrstvu připravených rostlin. Pokud sušíte větší trsy, vyjměte každý druhý táč, aby se horní části rostlin nedotýkaly tácu nad nimi. Většina bylinek a koření potřebuje k usušení cca 2–4 hodiny, ale u některých to může trvat déle.



PAMLSKY PRO DOMÁCÍ MAZLÍČKY

NADÝCHANÉ KUŘECÍ DOBRŮTKY

INGREDIENCE:

230 g vařených kuřecích jater
1/2 hrnku kukuřičné mouky
1 hrnek celozrnné mouky
1 čajová lžička sušeného česneku
1 čajová lžička hovězího vývaru
1 velké vejce
1 polévková lžice zrnkového droždí
2 polévkové lžice rostlinného oleje
parmazán (ponechejte stranou)

PŘÍPRAVA:

Všechny ingredience smíchejte a zpracujte v kuchyňském robotu, dokud se nespojí v těsto. Poté těsto vyválejte na placku silnou cca 6 mm. Položte těsto na táč a posypte parmazánem. Sušte při teplotě 68 °C (155 °F). Přibližně hodinu před dokončením sušení rozkrájejte těsto na čtverečky nebo vykrájejte pomocí formiček. Poté nechte proces dokončit.

Čím dál více lidí se zajímá o správné stravování a snaží se vyhnout umělým přísadám. A stále více lidí chce to nejlepší i pro své domácí mazlíčky.

Příprava

1. Pro výrobu psích pamlsků použijte zdravé, čerstvé a kvalitní ingredience, které neobsahují žádné přísady či konzervační látky.
2. Ve velké misce promíchejte všechny ingredience a vytvarujte bochánek. Na pomoučněném vále rozválejte těsto na tloušťku cca 6 mm.
3. Následně pomocí formiček vykrajujte tvary, které má váš mazlíček rád.

Sušení

1. Sušte maximálně při teplotě 63–68 °C (145–155 °F) cca 6–8 hodin.
2. Chcete-li, aby byly pamlsky křupavé, sušte je delší dobu, dokud nezískají žádanou konzistenci.



JOGURT

MRAZENÝ JOGURT

INGREDIENCE:

1 a 1/4 hrnku sušených jahod,
malin, broskví, banánů nebo jiného
ovoce
1 hrnek mléka
1 hrnek domácího jogurtu
2–4 polévkové lžice medu (dle chuti)

PŘÍPRAVA:

V mixéru rozmixujte sušené ovoce s mlékem. Přidejte jogurt a med. Nalijte do mrazicí nádoby. Zmrazte, dokud se na okrajích nevytvoří krystalky. Promíchejte. Zmrazte, dokud hmota neztuhne. 4 porce

Příprava jogurtu je velmi snadná. Potřebujete jenom 4 hrnky mléka, 1/2 hrnku sušeného mléka a 2 polévkové lžice bílého jogurtu. Použijte mléko plnotučné, nízkotučné nebo odstředěné – záleží na vás. Jogurt však musí být neochucený, ten nelze ničím nahradit.

Výroba vlastního jogurtu

Do čerstvého mléka přidejte sušené mléko, přiveďte ho k varu a několik sekund povařte. Nechte mléko vychladnout na 49 °C (120 °F), poté odeberte 1/4 hrnku směsi a smíchejte ji s jogurtem. Jakmile jogurt zhoustne a připomíná omáčku, vlijte ho do zbývajících mléka a dobře promíchejte.

Pomocí lžice rozdělte jogurt do čistých sklenic s víčky nebo do plastových jogurtových kelímků. Nádoby postavte na dno sušičky, nastavte teplotu na 46 °C (115 °F) a zahřívejte 3 hodiny. Vyšší teplota by zničila jogurtovou kulturu. Pokud jogurt ztuhl, vyndejte jej a nechte vychladnout. Pokud ne, pokračujte v kontrole každých 15 minut, dokud nebude hotový.

Jakmile jogurt zchladne, přidejte do něj ovoce nebo vaši oblíbenou příchut' a vložte jej do ledničky. Pokud chcete jogurt osladit, přidejte moučkový cukr nebo med, abyste zachovali jeho hustou a hladkou konzistenci. Nebo smíchejte 1/2 hrnku ovoce se 1/4 hrnku vody a vytvořte si topping, kterým jogurt osladíte těsně před podáváním.



KYNUTÍ CHLEBA A ROZPEČENÍ PEČIVA

PŠENIČNÝ CHLÉB

INGREDIENCE:

1 balení sušeného droždí	1/2 hrnku horké vody
2 hrnky teplé vody	1/2 hrnku hnědého cukru
2 polévkové lžíce cukru	3 polévkové lžíce tuku
2 čajové lžičky soli	4 hrnky celozrnné mouky
4 hrnky bílé mouky	

PŘÍPRAVA:

Vsypte droždí do teplé vody. Přidejte cukr, sůl a bílou mouku. Vyšlehejte dohladka. Zakryjte a vložte do teplé sušičky, dokud těsto nezesvltá a na povrchu se neobjeví bublinky (přibližně za 1 hodinu).

Smíchejte horkou vodu, hnědý cukr a tuk. Nechte vychladnout na vlažnou teplotu. Přidejte směs s droždím. Nyní přidejte celozrnnou mouku a promíchejte dohladka. Vyklopte těsto na lehce pomoučenou plochu. Jemně si pomoučte ruce a hnětte asi 10 minut, dokud se těsto nepřestane lepit. Vložte těsto do vymazané mísy a otočte jej, aby bylo pomazané ze všech stran. Přikryjte. Nechte těsto kynout v teplé sušičce, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Poté těsto pěstí smáčknete a rozkrojíte nožem na polovinu.

Vytvarujte obě poloviny do tvaru bochánku, přikryjte a nechte 10 minut kynout. Vložte bochánky do lehce pomoučených ošatek, přikryjte a nechte vykynout, dokud nezdvojnásobí svůj objem. Pečte při teplotě 191 °C (375 °F) cca 40–50 minut.

Ano, v sušičce Excalibur® můžete nechat vykynout chléb! Sušička Excalibur® vám pomůže výrazně zkrátit dobu potřebnou k nakynutí těsta. Vyjměte ze sušičky tácy, nastavte termostat na 46 °C (115 °F) a nechte ji předehřát. Na dno sušičky postavte mělký hrnec s vodou. Přímě nad hrnec umístěte tácu a položte na něj mísu s těstem. Těsto zakryjte utěrkou, aby neoschlo. Nyní nechte těsto cca 30 minut až hodinu kynout. Jakmile těsto vykyne, pokračujte v přípravě podle vašeho receptu.

Rozpečení

Už nikdy nebudete muset vyhodit kreky, chipsy, sušenky nebo cereálie, které ztvrdly. Sušte je při teplotě 63 °C (145 °F) po dobu 1 hodiny.

Strouhanka a dochucovadla nádivek

Vložte jakékoli zbylé pečivo do sušičky Excalibur® a vyrobte si domácí strouhanku. Následně je rozdrolte v ruce nebo zpracujte v kuchyňském robotu. Vzniklou strouhanku skladujte ve vzduchotěsných nádobách. Přidáním oblíbených bylinek a koření navíc vytvoříte směsi na nádívky do příloh nebo nádívky do drůbeže.



TĚSTOVINY

TĚSTOVINY PRIMAVERA SE SUŠENÝMI RAJČATY

INGREDIENCE:

230 g nevařených spirálových těstovin
1 polévková lžíce olivového nebo rostlinného oleje
2 rozdrčené stroučky česneku
1/8 čajové lžičky nasekaných pálivých papriček
1 hrnek křehkých zelených fazolek nakrájených na 2,5cm kousky
2 menší cukety nakrájené na plátky
2 menší žluté dýně nakrájené na plátky
1 hrnek najemno nastrohané mrkve
1 středně velká červená cibule nakrájená na čtvrtky
1/4 hrnku kuřecího vývaru
1/4 hrnku čerstvých nasekaných lístků bazalky
1/2 hrnku nakrájených sušených rajčat naložených v oleji
1/4 hrnku nastrohaného parmazánu
1/4 hrnku nasekané čerstvé petrželky

PŘÍPRAVA:

Těstoviny připravte podle návodu na obalu. Slijte je a nechte okapat. Na středně velké pánvi rozehejte olej a česnek. Vmíchejte nasekané pálivé papričky. Přidejte cuketu, dýni, mrkev a cibuli a smažte po dobu cca 5 minut. Přidejte kuřecí vývar a 1 minutu povařte. Smíchejte těstoviny, zeleninu, bazalku a sušená rajčata. Ozdobte parmazánem a petrželkou. Počet porcí: 4

Vaše sušička potravin je ideální pro přípravu těstovin. Chuť těstovin z obchodu se nikdy nemůže vyrovnat chuti domácích těstovin.

Připravte a nakrájejte nudle dle receptu. Nepotřebujete žádné speciální stojany na těstoviny! Rozložte proužky vašich čerstvých domácích těstovin v jedné vrstvě na sušicí tácy. Sušte 2–4 hodiny při teplotě 57 °C (135 °F). Skladujte v uzavřené nádobě. Sušené nudle můžete použít do polévky, k dušenému masu se zeleninou, jako hlavní jídlo s máslem nebo ke smetanové, rajčatové či sýrové omáčce.

Co dělat se sušenými těstovinami

1. Jsou ideální do polévek nebo k dušenému masu se zeleninou.
2. Jsou skvělé pro přípravu jídel, která jenom stačí zalít horkou vodou.
3. Podávejte je se svou oblíbenou omáčkou.
4. Přidejte je do salátů nebo je podávejte jako hlavní chod.



SÝR

Cottage sýr

INGREDIENCE:

3,8 l pasterovaného mléka

4 polévkové lžíce jakéhokoli domácího bílého jogurtu

1/2 hrnku čerstvého podmáslí nebo 1/4 tablety syřidla (enzym) rozpuštěného v 1/2 hrnku teplé vody

PŘÍPRAVA:

Nalijte mléko do hrnce a zahřejte ho na pokojovou teplotu (cca 22 °C / 72 °F). Přimíchejte jogurt, podmáslí nebo syřidlo a nádobu zakryjte plátnem. Postavte hrnec do sušičky a udržujte v ní teplotu 29 °C (85 °F) po dobu 12–18 hodin, dokud se sýr nesrazí. To znamená, že se mléko oddělilo a vytvořilo hustý, pevný „tvaroh“ a vodnatou, tekutou „syrovátku“.

Když mléko zhoustne na tvaroh a na povrchu zůstane trochu syrovátky, je sýr sražený. Nyní je vaším dalším úkolem tvaroh nakrájet následujícím způsobem. K nakrájení sýru použijte nůž s dlouhou čepelí a všechny řezy vedte cca 1,5 cm od sebe. (1) Držte nůž ve svislé poloze a provádějte rovné řezy nahoru a dolů napříč tvarohem. (2) Nyní nůž nakloňte a provádějte šikmé řezy dolů podle řezů z kroku 1. První řez vedte pod úhlem 45°, ale postupně narovnávejte ostří tak, že poslední řez je téměř svislý. (3) Zopakujte postup z kroku 2, pouze nůž nakloňte opačným směrem. (4) Otočte hrnec o 90° a proveďte poslední svislé řezy, čímž se na povrchu vytvoří mřížkový vzor. Tento proces pomáhá odvádět zbylou syrovátku.

Závěrečné kroky. Do velké pánve nalijte trochu vody, postavte do ní hrnec, zahřejte ji na 46 °C (115 °F) a za občasného promíchávání sýr 30 minut zahřívejte. Poté vyložte cedník plátnem a nalijte do něj obsah hrnce. Nechte odtéct všechnu syrovátku. Pokud syrovátka nevyteče, sýr bude mít nahořklou chuť. Abyste se zbavili nakyslé chuti, ponořte cedník do studené vody a sýr opatrně od zbylé syrovátky omyjte. Nechte sýr důkladně okapat. V případě potřeby přidejte 1 čajovou lžičku soli na 0,5 kg sýra a 4–6 polévkových lžic smetany. Po zchlazení můžete sýr použít do salátů, omáček, při přípravě cheesecaků a dalších jídel.

Nízké teploty sušičky jsou ideální pro vyzrání mléka v sýr. Cottage sýr je sýr nezrající, což znamená, že jej nenecháváme uležet. Naopak tvrdé sýry jsou lisovány, máčeny v parafínovém vosku a nechávají se vyzrát. Longhorn, čedar, Colby a Romano jsou všechno tvrdé sýry. Kromě toho existují ještě sýry polotvrdé nebo měkké – například sýr Scamorze, Neufchatel nebo pomazánkové sýry. Ty mají obecně jemnější chuť než sýry tvrdé a zrají kratší dobu, pokud vůbec.

VONNÉ SMĚSI A KREATIVNÍ TVOŘENÍ

Sušička vám pomůže uspokojit vaše tvůrčí touhy tím, že zkrátí dobu sušení keramiky, ozdobných předmětů z těsta nebo dekorací vytvořených pomocí ubrouskové techniky.

Vonné směsi potpourri

Téměř všechny květy, listy, bylinky, koření nebo šišky z vaší zahrady lze použít na výrobu vonných směsí potpourri. Nezapomeňte přidat fixátor, aby vám vůně dlouho vydržela. Nejběžnějšími fixátory jsou kosatec, benzoin, puškvorec a dubový mech. Nůžkami odstříhnete pouze nepoškozené bylinky a květy – jediný odumřelý list nebo okvětní lístek může zničit celé potpourri. Okvětní lístky nebo bylinky rozprostřete v tenké vrstvě na tácy. Snažte se nesušit obojí najednou, aby nedošlo ke smíchání výrazných vůní. Sušte 6–8 hodin při teplotě 43 °C (110 °F), dokud nejsou části rostlin suché a křehké. Nechte vychladnout.

Fotografie

Vyvolejte fotografie, vyperte a otřepete přebytečnou vodu. Položte je na sušicí tácy a sušte, dokud nezmizí všechny skvrny. Poznámka: Sušte pouze fotografie, které byly vytištěny na materiál s pryskyřičnou povrchovou úpravou, jiné typy papíru se zvlní, pokud je něčím nezatížíte.

Vonný pomander

Tyto okouzující staromódní aromatické dekorace snadno a rychle usušíte v sušičce. Pro každý pomander vyberte pěkné zralé jablko, citron, limetku nebo pomeranč. Pomocí sekáčku na led nebo šidla prorazte rovnoměrně díry po celém povrchu ovoce a do každého otvoru zapíchněte celý hřebíček tak, aby byla slupka zcela zakrytá. Obalte kouli ve směsi 14 g mleté skořice, 14 g mletého nového koření nebo muškátového oříšku, 1 čajové lžičky drceného kořene kosatce a špetky třpytek. Pečlivě pokryjte celý povrch. Kouli nechte ve směsi položenou několik dní a občas ji otočte. Poté kouli položte na sušicí vložku Paraflexx®, vložte do sušičky a nastavte termostat na nejnižší teplotu. Sušte, dokud se koule nescvrkne, poté ji převažte dlouhou stuhou nebo provázkem a zavěste.

Sušené korálky

S trochou vynalézavosti můžete usušit zeleninu a využít ji jako korálky při drhání nebo výrobě jiných ozdobných předmětů.

Ozdobné předměty z těsta

Tvoření z těsta je zábavná činnost pro děti i dospělé. Těsto můžete válet, motat, splétat, razítkovat nebo lisovat a vyrábět z něj obrázky, kroužky na ubrousky, šperky, figurky, sošky, a dokonce i ozdoby na vánoční stromček.



Servisní středisko

Mipam bio s.r.o.
České Vrbné 2405
370 11 České Budějovice 2
Tel.: +420 386 351 961
E-mail: servis@mipam.cz

Dovozce:

EUJUICERS.COM s.r.o.
Na Zlaté stoce 1886/5a
370 05 České Budějovice
Česká republika

Výrobce:

Greenfield World Trade
3355 Enterprise Avenue Suite 160
Fort Lauderdale, FL 33331
Spojené státy americké

USUŠTE TO, NEBUDETE LITOVAT!



Excalibur[®]
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR