

# Excalibur®

AMERICA'S BEST DEHYDRATOR

## INSTRUKCJA OBSŁUGI





## SPIS TREŚCI

Wprowadzenie .....	1
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	2
10 tac ze stali nierdzewnej z kontrolerem cyfrowym .....	3
Rozwiązywanie problemów .....	3
Cykle z ustawioną jedną temperaturą/ jednym czasem .....	4
Cykle z ustawionymi dwiema temperaturami / dwoma czasami .....	4
Jak suszyć owoce ? .....	5
Jak suszyć warzywa ? .....	6
Surowa żywność .....	7
Wskazówki dotyczące suszenia .....	8
Przygotowanie do suszenia .....	8
Przechowywanie i hydratacja .....	8

## WSTĘP

Zasada działania urządzenia Excalibur® opiera się na prostym założeniu, że dehydrator Excalibur® usuwa wodę z żywności poprzez ciągły obieg termostatycznie kontrolowanego ciepłego powietrza. Można suszyć różne rodzaje żywności, od jasnych, złocistych ziaren kukurydzy do plastra dojrzałego ananasa. Nie tylko produkty żywnościowe pochodzenia roślinnego ale także inne produkty nadają się do suszenia. Plastry wołowiny, kurczaka, ryby a nawet dziczyzna nadaje się do umieszczenia w marynacie, która jest mieszanką sosów i przypraw i następnie ususzenia łatwo przekształcając mięso w domowej roboty jerky. Karton jogurtu rozprowadzony na tacy Paraflexx® lub folii z tworzywa sztucznego, suszy się i staje się barwną przekąską przypominającą cukierek toffi lub cukierek owocowy.

## KORZYSTAJĄC Z URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH NALEŻY ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ TYCH PODSTAWOWYCH ZASAD BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytać wszystkie instrukcje. ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE.
2. Nie dotykać gorących powierzchni.
3. Nie zanurzać żadnej części dehydratora, przewodu lub wtyczki w wodzie gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
4. Stały nadzór jest konieczny w przypadku gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Urządzenie i przewód należy trzymać z dala od dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Kiedy urządzenie nie jest używane lub przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka. Pozostawić do ostygnięcia przed zakładaniem lub zdejmowaniem części.
6. Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką ,w przypadku wadliwego działania ,lub jakiegokolwiek innego uszkodzenia urządzenia. urządzenie należy zwrócić do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
7. Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może grozić niebezpieczeństwem.
8. Nie należy używać ostrych narzędzi w pobliżu dehydratora.
9. **UWAGA GORACE POWIERZCHNIE:** DEHYDRATOR JEST BARDZO GORĄCY W DOTYKU.
10. Nie należy pozwalać, aby przewód zwisał ze stołu lub blatu, lub dotykał gorących powierzchni.
11. Nie używać na wolnym powietrzu.
12. Nie umieszczać w pobliżu palącego się gazu, palnika elektrycznego, ani w podgrzewanym piekarniku.
13. Przed włączeniem urządzenia zawsze najpierw podłączyć przewód do gniazdka ściennego., przed wyjęciem wtyczki z gniazda ściennego należy przekręcić przetątnik w pozycję „wyłączony”.
14. Nie używać urządzenia do celów innych niż te, które zostały przewidziane.
15. Nie odłączać przewodu zasilającego do uziemienia.
16. Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
17. Należy czyścić tylko zewnętrzne ścianki i spód, nie czyścić żadnych elementów elektrycznych.
18. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci poniżej 8 roku życia lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą na temat korzystania z urządzenia. Tylko osoby, które wiedzą jak bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z jego użytkowaniem mogą korzystać z tego urządzenia. Dzieci powinny obsługiwać urządzenie tylko pod ścisłym nadzorem i nie powinny w żadnym przypadku bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
19. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
20. Umieszczenie tego symbolu na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że nie należy wyrzucać tego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi. W celu właściwej utylizacji urządzenia należy je przekazać do wyznaczonego punktu zbiórki odpadów, sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Postępując w ten sposób przyczynisz się do oszczędzania zasobów naturalnych i ochrony ludzkiego zdrowia i środowiska. Aby uzyskać więcej informacji o tym, gdzie można wyrzucać odpady do recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub punktem zakupu tego mproduktu..
21. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej lub umysłowej, lub z niedostatecznym doświadczeniem i wiedzą, , chyba że zostały one przeszkolone przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo w zakresie obsługi urządzenia.. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
22. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym programatorem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

**ZACHOWAJ NINIEJSZE INSTRUKCJE.**



## 3 OPIS URZĄDZENIA



### Cyfrowy wyświetlacz Regulowany termostat

Wybierz dokładną temperaturę suszenia  
Od 35°C do 74°C



### 48-godzinny minutnik 2 czasy suszenia / 2 temperatury

Zaprogramuj dwa czasy suszenia i dwie  
temperatury



### Przezroczyste drzwiczki

### Ogromna powierzchnia suszenia

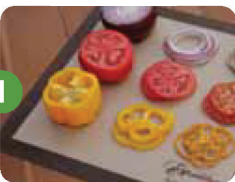
5 tac/0,7m<sup>2</sup> powierzchni suszenia i  
9tac/1m<sup>2</sup> powierzchni suszenia

### Technologia Hyperwave™

Steruje temperaturą tak, aby odparować wilgoć z powierzchni i spowodować, aby wilgoć z wnętrza przesuwała się na powierzchnię.

### Parallexx™ Horizontalny przepływ powietrza

Zapewnia szybkie, równomierne suszenie.



Po prostu umyj, pokrój i ułóż żywność na tacach dehydratora.



Następnie umieść tace w dehydratorze i ustaw czas (y) i temperaturę (y).



Wreszcie usuń wysuszoną żywność i przechowuj w szczelnym pojemniku lub w woreczku. Tacki mogą być umyte w zmywarce.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wszystkie elementy elektryczne i mechaniczne dehydratora Excalibur® są sprawdzane przed wysyłką. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek uszkodzenie urządzenia powstałe podczas transportu, zgłoś ten fakt kurierowi lub sprzedawcy od którego kupiłeś urządzenie. Excalibur® nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu.

### Nie można włączyć urządzenia

Sprawdź na innym urządzeniu czy w gniazdku jest prąd. Podłącz dehydrator do innego gniazdko w którym jest prąd.

Wentylator emituje hałas jakby o coś pocierał

Podczas niedbatego transportu tace mogły zostać dociśnięte do ekranu ochronnego wentylatora. Wyjmij tace i dmuchnij w kierunku łopatek wentylatora, aby zlokalizować miejsce, gdzie wentylator ociera się o ekran. Być może trzeba będzie włączyć wentylator i naciskając delikatnie ekran słuchać kiedy zwiększa się hałas. Za pomocą pary szczypców odciągnij ekran od łopatek wentylatora w punkcie styku.

### Urządzenie nie grzeje, ale działa wentylator

Wyjmij tace i sprawdź, czy nie ma luźnych przewodów. Kurz lub resztki po opakowaniu mogą blokować małe punkty elektryczne w termostacie lub może urządzenie jest zablokowane w wyniku niewłaściwego transportu.

### Brak akcesoriów

Akcesoria kuchenne są dostarczane w pudełku dehydratora, z wyjątkiem większych przedmiotów, takich jak obieraczka do jabłek, krajalnica, pistolet do jerky. Są one umieszczone z boku dehydratora i mogą wślizgnąć się pod jego spód. Sprawdź dwa razy usuwając całe opakowanie.. Arkusze Parallexx® są tego samego koloru co tekturowe pudełko, więc patrz uważnie.

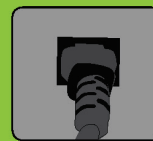


## CYKLE Z USTAWIONĄ JEDNĄ TEMPERATURĄ /JEDNYM CZASEM SUSZENIA

4

### Krok 1

Podłącz urządzenie do źródła zasilania.



### Krok 2

Fabrycznie ustawiona temperatura podawana jest w skali Fahrenheita (F). Aby zmienić na skalę Celsjusza (C), naciśnij jednocześnie przycisk „Start” i „Czas Minus” i przytrzymaj przez dwie sekundy.



### Krok 3

Ustaw temperaturę i czas. Naciśnij przycisk temperatury raz, aby zmienić wartość o 1° lub „naciśnij i przytrzymaj”, aby szybko zmieniać wartość temperatury. Naciśnij przycisk czas. Jednokrotne naciśnięcie przycisku czasu zmienia czas o 1 minutę. Naciśnięcie i krótkie przytrzymanie przycisku zmienia czas o 15 minut. Naciśnięcie przycisku i przytrzymanie przez dłuższy czas zmienia czas o godzinę..



### Krok 4

Naciśnij START, aby rozpocząć



### Krok 5

Naciśnij STOP, aby zakończyć lub anulować program.



## CYKLE Z USTAWIONYMI DWOMA CZASAMI /DWIEMA TEMPERATURAMI SUSZENIA

### Krok 1

Podłącz urządzenie do źródła zasilania.



### Krok 2

Fabrycznie ustawiona temperatura podawana jest w skali Fahrenheita (F). Aby zmienić na skalę Celsjusza (C), naciśnij jednocześnie przycisk „Start” i „Czas Minus” i przytrzymaj przez dwie sekundy.



### Krok 3

Aby wybrać tryb z możliwością ustawienia dwóch temperatur i czasów suszenia, naciśnij jednocześnie przycisk „stop” i „Czas minus” i przytrzymaj przez dwie sekundy.



### Krok 4

Ustaw temperaturę i czas. Naciśnij przycisk temperatury raz, aby zmienić wartość o 1° lub „naciśnij i przytrzymaj”, aby szybko zmieniać wartość temperatury



### Krok 5

Naciśnij przycisk czas. Jednokrotne naciśnięcie przycisku czasu zmienia czas o 1 minutę. Naciśnięcie i krótkie przytrzymanie przycisku zmienia czas o 15 minut. Naciśnięcie przycisku i przytrzymanie przez dłuższy czas zmienia czas o godzinę.



### Krok 6

Naciśnij jednocześnie przycisk „stop” i „Czas Minus” . Przytrzymaj przez dwie sekundy.



### Krok 7

Ustaw temperaturę i czas. Naciśnij przycisk temperatury raz, aby zmienić wartość o 1° lub „naciśnij i przytrzymaj”, aby szybko zmieniać wartość temperatury



### Krok 8

Naciśnij przycisk czas. Jednokrotne naciśnięcie przycisku czasu zmienia czas o 1 minutę. Naciśnięcie i krótkie przytrzymanie przycisku zmienia czas o 15 minut. Naciśnięcie przycisku i przytrzymanie przez dłuższy czas zmienia czas o godzinę.



### Krok 9

Naciśnij START, aby rozpocząć

### Krok 10

Naciśnij STOP, aby zakończyć lub anulować program.



## 5 SUSZENIE OWOCÓW PRZEWODNIK

Najlepsza temperatura suszenia 57° C

PRODUKT	Przygotowanie owoców	Konsystencja po wysuszeniu	Czas suszenia
Jabłka	Obrać ze skórki, usunąć gniazda i pokroić na ćwiartki, plasterki lub talarki. W razie potrzeby można posypać cynamonem.	Sprężysta	7-15 h
Morele	Umyć, przeciąć na pół, pokroić i usunąć pestkę. Położyć skórką do dołu	Sprężysta	20-28 h
Banany	Obrać ze skórki i pokroić na 3 milimetrowe plasterki	Gumowata i krucha	6-10 h
Jagody	Suszyć w całości. Jagody ze skórką z nalotem woskowym wrzucić najpierw do wrzątku..	Gumowata	10-15 h
Wiśnie	Usuń szypułki i pestki. Przepołów. Układaj na tacy skórką do dołu. Będą jak rodzynki, uważaj, aby zapobiec nadmiernemu wysuszeniu.	Gumowata i kleista	13-21 h
Żurawina	Postępuj tak jak w przypadku jagód	Sprężysta	10-12 h
Figi	Umyj, wytnij przebarwienia, poćwiartuj i ułóż na tacy skórką do dołu.	Sprężysta	17-24 h
Winogrona	Umyj, usuń nasionka i przetnij na pół lub zostaw w całości, ułóż na tacy skórką do dołu. Blanszowanie zmniejszy czas suszenia o 50%.	Sprężysta	22-30 h
Nektarynki	Umyć, usunąć pestkę i obrać ze skórki, pokroić na 10mm plastry. Położyć stroną skórki do dołu	Sprężysta	8-16 h
Brzoskwinie	Umyć, usunąć pestkę i obrać- opcjonalnie. Pokroić na 5mm plastry	Sprężysta	8-16 h
Gruszki	Umyć, usunąć pestki, obrać i pokroić na 5mm plastry lub na ćwiartki	Sprężysta	8-16 h
Persymony	Umyć, usunąć kapelusz i pokroić na plastry o grubości 5mm	Gumowata	11-19 h
Ananas	Obrać, usunąć włókniste oczka i wydrążyć rdzeń. Pokroić w 5mm plastry lub kawałki w kształcie klina	Sprężysta	10-18 h
Śliwki	Umyć, przekroić na pół i wywinąć miąższem na zewnątrz w celu zwiększenia suszonej powierzchni	Gumowata	8-16 h
Rabarbar	Umyć i pokroić na kawałki o długości 2,5cm	Gumowata	6-10 h
Truskawki	Umyć, usunąć szypułki, pokroić na plastry o grubości 5mm	Gumowata i lepka	7-15 h
Arbuz	Odciąć skórkę, pokroić w kliny i usunąć pestki	Sprężysta i lepka	8-10 h







# SUSZENIE WARZYW PRZEWODNIK

Najlepsza temperatura suszenia 52°C

6

PRODUKT	Przygotowanie owoców	Konsystencja po wysuszeniu	Czas suszenia
Szparagi	Umyć i pokroić na 25mm kawałki	Krucha	5-6 h
Fasolka zwykła lub szparagowa	Umyć, odciąć końce, pokroić na 25mm kawałki lub w stylu francuskim	Krucha	8-12 h
Buraki	Odciąć wierzchołek. Dokładnie wyszorować, gotować na parze, aż zmięknie. Ostudzić i pokroić w plastry o grubości 5mm lub 3mm kostkę	Gumowata	8-12 h
Brokuły	Umyć i przyciąć. Łodyżki pokroić na 5mm kawałki. Kwiaty suszyć w całości	Krucha	10-14 h
Kapusta	Umyć, przyciąć i pokroić na 3mm paski	Krucha	7-11 h
Marchewka	Umyć, odciąć wierzchołek, można obrać. Pokroić w 3mm plasterki lub kostkę	Gumowata	6-10 h
Seler	Dokładnie umyć. Oberwać łodygi i pociąć w paski o grubości 5mm	Gumowata	3-10 h
Kukurydza	Usunąć liście i włókna. Obrane kolby gotować na parze, aż wydzielią mleczko. Ziarna kukurydzy oberwać z kolby i rozsypać na tacy, poruszyć kilka razy podczas suszenia	Krucha	6-10 h
Ogórek	Umyć, pokroić na plastry o grubości 3mm,	Gumowata	4-8 h
Bakłażan	Umyć, obrać ze skórki, pokroić na plastry o grubości 5mm,	Gumowata	3-9 h
Grzyby	Strzepnąć brud lub przetrzeć wilgotną szmatką, pokroić na 1 cm plastry. Kroić wzdłuż grzyba od kapelusza do ogonka. Ułożyć na tacy jedną warstwę	Gumowata	3-7 h
Okra	Umyć, przyciąć, pokroić w talarki o grubości 5mm	Gumowata	4-8 h
Cebula	Usunąć korzeń, liście i obrać z łuski. Pokroić w 5mm plastry lub posiekać	Gumowata	4-8 h
Groch	Wyłuskać z łupin, umyć i gotować na parze aż na powierzchni pojawią się wgłębienia. Opłukać zimną wodą i osuszyć ręcznikiem papierowym	Krucha	4-8 h
Papryka	Odciąć todygę, usunąć gniazda nasienne i część włóknistą. Umyć i osuszyć. Posiekać lub pociąć na paski lub 5mm krążki	Gumowata	4-8 h
Prażona kukurydza	Pozostawić ziarno na kolbie, aż dobrze wyschnie. Wyłuskać rozsypać na tacy i suszyć aż się pomarszczą	Pomarszczona	4-8 h
Ziemniaki	Suszyć młode ziemniaki. Umyć i gotować na parze przez 4-6 minut, pokroić w stylu francuskim na 5mm plastry, 3mm krążki lub zetrzeć	Krucha lub gumowata	6-14 h
Dynia	Pokroić na kawałki, usunąć wszystkie nasiona. Upiec lub ugotować na parze do miękkości. Wyskrobać miąższ i zmiksować w blenderze. Wylać na matę Paraflex lub pergamin. Po wysuszeniu owinąć folią i zwinąć	Gumowata	7-11 h
Kabaczek	Umyć i w razie potrzeby obrać. Pokroić na 6mm plastry	Gumowata	10-14 h
Pomidory	Umyć, usunąć szypułki pokroić na ćwiartki, plastry a pomidory czereśniowe przekroić na połówki. Rozłożyć na tacy skórką do dołu	Gumowata lub krucha	5-9 h
Dynia olbrzymia	Umyć i pokroić na kawałki, piec lub gotować na parze do miękkości. Zmiksować w blenderze. Wylać na matę Paraflex	Krucha	7-11 h
Stodkie ziemniaki	Umyć i gotować na parze aż ziemniaki będą miękkie, obrać i pokroić na 6mm plastry	Krucha	7-11 h
Cukinia	Umyć i pokroić na cienkie plasterki o grubości 6 lub 3 mm	Krucha	7-11 h

# 7 SUROWA ŻYWNOSĆ

## Co to jest żywa żywność ?

Fundacja Ann Wigmore: „Żywa Żywność lub surowa żywność jest niegotowana, wolna od produktów zwierzęcych, organicznych, łatwa do strawienia, bogata w enzymy i bardzo pożywna. Żywność ta obejmuje ziarna i fasolę, warzywa, owoce, orzechy, fermentowane przetwory, odwodnione przekąski i pyszne desery, takie jak ciastka z owocami i orzechami i lody owocowe „. Nie ma strat żywieniowych spowodowanych ciepłem gotowania. Surowe pożywienie ułatwia organizmowi trawienie niż gotowane potrawy. Enzymy są tym, co czyni surową żywność łatwiejszą do strawienia niż gotowane potrawy. Kiedy żywność jest gotowana, enzymy zostają dezaktywowane ciepłem. Podczas procesu trawienia naturalne enzymy spożywcze wspomagają enzymy trawienne organizmu w rozkładaniu żywności do białek trawiennych. Odwodnienie jest najlepszym sposobem na zachowanie istoty surowych owoców i warzyw. Dehydratacja nie powoduje podgrzania żywności do wysokich temperatur związanych z gotowaniem lub tradycyjnymi metodami konserwowania.

## Dlaczego Excalibur® jest produktem najwyższej jakości jeśli chodzi o żywą żywność ?

Fundacja Ann Wigmore: „Żywa Żywność lub surowa żywność jest niegotowana, wolna od produktów zwierzęcych, organicznych, łatwa do strawienia, bogata w enzymy i bardzo pożywna. Żywność ta obejmuje ziarna i fasolę, warzywa, owoce, orzechy, fermentowane przetwory, odwodnione przekąski i pyszne desery, takie jak ciastka z owocami i orzechami i lody owocowe „. Nie ma strat żywieniowych spowodowanych ciepłem gotowania. Surowe pożywienie ułatwia organizmowi trawienie niż gotowane potrawy. Enzymy są tym, co czyni surową żywność łatwiejszą do strawienia niż gotowane potrawy. Kiedy żywność jest gotowana, enzymy zostają dezaktywowane ciepłem. Podczas procesu trawienia naturalne enzymy spożywcze wspomagają enzymy trawienne organizmu w rozkładaniu żywności do białek trawiennych. Odwodnienie jest najlepszym sposobem na zachowanie istoty surowych owoców i warzyw. Dehydratacja nie powoduje podgrzania żywności do wysokich temperatur związanych z gotowaniem lub tradycyjnymi metodami konserwowania.

## Temperatura żywności a temperatura powietrza

Podczas procesu suszenia temperatura żywności jest na ogół od 20 do 30 stopni F niższa od temperatury powietrza, ze względu na parowanie. Enzymy i temperatura istnieje wiele różnych opinii dotyczących temperatury, w której enzymy zostają dezaktywowane. Najczęściej cytowana temperatura wynosi 118°F / 47°C (temperatura żywności) w oparciu o badania dr Edwarda Howell.

## Jak używać Dehydratoa do żywej żywności?

Według Ann Wigmore i Viktoras Kulvinskas, najlepszym sposobem na zachowanie żywych enzymów i niedopuszczeniu do zepsucia żywności i rozrostu bakterii, jest ustawienie najwyższej temperatury na pierwsze dwie trzy godziny, a następnie jej obniżenie do nie mniej niż 120°F / 49°C przez pozostały czas.

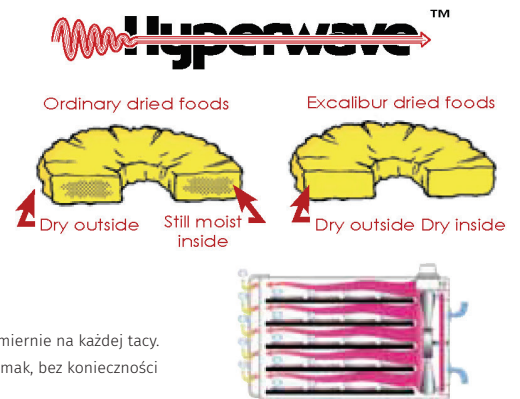
## EXCALIBUR HYPERWAVE™

### Excalibur suszy LEPIEJ, SZYBCIEJ i BEZPIECZNIEJ dzięki naszej technologii HYPERWAVE™ FLUCTUATION TECHNOLOGY!

Zwyczajne suszarki wytwarzają stałe, niezmiennie ciepło powodując „utwardzanie zewnętrznej powierzchni”, sucha powierzchnia z wilgocią uwięzioną wewnątrz - doskonałe środowisko dla rozwoju drożdży, pleśni i bakterii. Regulowany termostat firmy Excalibur pozwala na korzystanie z ciepłem. Podczas procesu trawienia naturalne enzymy spożywcze wspomagają enzymy trawienne organizmu w rozkładaniu żywności do białek trawiennych. Odwodnienie jest najlepszym sposobem na zachowanie istoty surowych owoców i warzyw. Dehydratacja nie powoduje podgrzania żywności do wysokich temperatur związanych z gotowaniem lub tradycyjnymi metodami konserwowania.

### Parallex® Horizontal Airflow — szybkie, równomierne suszenie.

Wentylator, element grzewczy i termostat znajdują się z tyłu. Chłodne powietrze jest zasysane, ogrzewane i rozprowadzane równomiernie na każdej tacy. Ta wyjątkowa konstrukcja ułatwia szybsze suszenie żywności i pozwala zachować więcej składników odżywczych, lepszy wygląd i smak, bez konieczności obracania tacy.





## Czas

Czas suszenia w dużej mierze zależy od kilku: wilgotności powietrza, zawartości wilgoci w żywności suszonej oraz sposobu przygotowania.

*Wilgotność:* Aby określić poziom wilgotności w ciągu dnia, skontaktuj się ze swoim lokalnym serwisem pogodowym. Im poziom wilgotności bliżej jest 100%, tym dłużej zajmie wysuszenie żywności.

*Zawartość wilgoci:* Zawartość wody w owocach lub warzywach może zmieniać się w zależności od pory roku, opadów deszczu i czynnikami środowiskowymi, a także stopniem dojrzałości produktów.

*Krojenie:* należy równomiernie pokroić w plasterki (nie grubsze niż 6mm) i rozłożyć równomiernie po jednej warstwie na tacach suszących.

## Czyszczenie

Nie używaj silnych chemikaliów ani materiałów ściernych do czyszczenia. Nie zanurzaj żadnych części tego urządzenia w wodzie, z wyjątkiem tac. Wyczyść wnętrze szmatką lub gąbką, ciepłą wodą i łagodnym detergentem.

## PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA

### Wstępna obróbka

Wstępna obróbka żywności nie jest istotna jeżeli używamy suszarki Excalibur® Food. Istnieją zasadniczo dwie metody obróbki wstępnej: namaczanie i blanszowanie.

### Namaczanie

Namaczanie jest zabiegiem stosowanym przede wszystkim w celu zapobieżenia utleniania się owoców lub warzyw.

*Wodorosiarczyny sodu:* Po zmieszaniu z wodą, wodorosiarczyn sodu występuje w formie ciekłej siarki. Jest ona najskuteczniejszym i najtańszym środkiem przeciwutleniającym. Używać tylko wodorosiarczyny sodu dopuszczonego do kontaktu z żywnością, który jest przeznaczony do suszenia żywności. Odpowiedni wodorosiarczyn sodu jest można nabyć u producenta suszarek Excalibur®. Osoby cierpiące na alergię powinny skonsultować się z lekarzem, przed zastosowaniem wodorosiarczyny sodowej.

**Owoce:** Wymieszać 1 1/2 łyżki wodorosiarczyny sodu w ok. 4 litrach wody. Plasterki owoców moczyć przez pięć minut natomiast połówki owoców przez piętnaście. Opłukać wodą..

**Warzywa:** Zaleca się tylko blanszowanie parowe. Dodać 1 łyżeczkę wodorosiarczyny sodu do każdej filiżanki z parującą wodą i blanszować tak jak zwykle. Metoda ta jest szczególnie zalecana w przypadku warzyw, które po ususzeniu będą przechowywane przez okres dłuższy niż trzy miesiące.

*Moczenie w kwasie askorbinowym- kwasie cytrynowym:* Kwas askorbinowy jest po prostu formą witaminy C. Występuje on we wszystkich owocach cytrusowych. Kwas ten można nabyć bezpośrednio w firmie Excalibur, ale także w sklepach z produktami farmaceutycznymi lub z żywnością w postaci kryształków, proszku lub tabletek. Moczyć przygotowane produkty w roztworze 2 łyżek proszku na 1 litr wody przez 2 minuty.

*Moczenie w soku owocowym:* Sok z cytrusów, taki jak sok ananasowy, cytrynowy lub limonkowy, może być stosowany jako naturalny środek przeciwutleniający. Wymieszać 1 szklankę soku na 1 litr letniej wody i moczyć przez 10 minut. Uwaga: sok owocowy jest tylko w 1/6 tak skuteczny, jak czysty kwas askorbinowy i może zmienić smak produktów.

*Moczenie w miodzie:* Moczenie w miodzie jest często stosowane do suszenia owoców. Miód sprawia, że owoce są znacznie słodsze i mają też więcej kalorii. Rozpuść 1 szklankę cukru w 3 szklankach gorącej wody. Pozostawić mieszaninę do ostygnięcia i kiedy będzie letnia dodać 1 szklankę miodu. Zanurzyć owoce w małych porcjach, delikatnie wyjąć przy pomocy łyżki cedzakowej i dokładnie odsączyć przed suszeniem.

### Blanszowanie

Blanszowanie, jako sposób obróbki wstępnej, może być wykonane w parze wodnej jak i we wrzątku. Ta obróbka wstępna jest czasami nazywana „sprawdzeniem” lub „spękaniem”. Metoda ta jest najskuteczniejsza w przypadku owoców posiadających twardą skórkę (lub tych, które mają naturalną ochronną powłokę woskową), takich jak winogrona, śliwki, żurawina itp. Gotować owoce we wrzątku przez 1 do 2 minut, skórka „pęka”. Pęknięcia ułatwiają wydostawanie się, co skraca czas suszenia.

## PRZECHOWYWANIE I HYDRATAcja

Pojemniki na suchą żywność powinny być szczelne, tak aby nie dostawała się do nich wilgoć ani owady. Zalecane są szklane pojemniki z zakręcanymi pokrywami, plastikowe torebki z suwakowym zamknięciem i woreczki zamykane próżniowo. Puszki metalowe bezpieczne dla żywności, takie jak puszki do kawy lub puszki na ciasteczka, mogą być używane do przechowywania poszczególnych woreczków w celu zapewnienia dodatkowej ochrony.

Suszone potrawy należy przechowywać w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Idealna temperatura przechowywania żywności wynosi od 50° - 60°F / 10° - 16°C. Przechowywanie żywności w ten sposób dodatkowo chroni smaki i kolory suszonych produktów przed zaniemieniem.

### Hydratacja

Właściwie wysuszone produkty dobrze się nawadniają. Powracają praktycznie do swojego pierwotnego rozmiaru, formy i wyglądu.

*Elektryczny parowar* jest jednym z najskuteczniejszych i najbardziej skutecznych środków hydratacji żywności. Jedzenie jest umieszczane w misce ryżowej i zanurzone w płynie.

*Moczenie:* umieścić kawałki w płytkim naczyniu i zalać cieczą i pozostawić na 1 do 2 godzin w celu przeprowadzenia procesu hydratacji. W przypadku hydratacji trwającej całą noc umieścić naczynie w lodówce.

*Wrzątek:* w celu hydratacji warzyw, umieścić 1 filiżankę suszonych warzyw w 1 szklance wrzącej wody. Zanurzyć na 5 do 20 minut. Przygotuj warzywa według Twojego przepisu. W celu hydratacji owoców, wlać 1 szklankę wody i wsypać 1 szklankę suszonych owoców do garnka i gotować na wolnym ogniu, aż owoce będą miękkie.

*Gotowanie:* W przypadku potraw z warzyw, owoców lub kompotów, należy zachować następujące proporcje : użyć 1 części płynu do 1 części suszonej żywności. W przypadku artykułów spożywczych stosowanych w sałatkach, ciastach i szybkich chlebach, dodać 2 części płynu do 3 części suszonej żywności. Przy gotowaniu owoców umieścić je w rondlu we wrzącej wodzie i gotować na wolnym ogniu przez 1 do 15 minut.

# DRY IT, YOU'LL LIKE IT.



[www.facebook.com/ExcaliburDehydrators](http://www.facebook.com/ExcaliburDehydrators)



[www.twitter.com/drying123](http://www.twitter.com/drying123)



<http://www.youtube.com/excaliburdehydrators>



<http://www.pinterest.com/drying123/>

## TOMGAST

**TOM-GAST - BIURO HANDLOWE I MAGAZYN**

ul. Beskidzka 123/125

91-610 Łódź

tel. +48 42 674 85 87

fax. +48 42 674 85 88

*Excalibur*<sup>®</sup>  
AMERICA'S BEST DEHYDRATOR