

HASZNÁLATI UTASÍTÁS, MŰSZAKI LEÍRÁS ÉS JÓTÁLLÁSI JEGY

A készülék típusa: **EZIDRI GYÜMÖLCSASZALÓ**

.....

A vásárlás dátuma:

.....évhó,nap

.....
Aláírás, bélyegző

Ezúton hívjuk fel szíves figyelmét, hogy a jótállás feltétele a **jótállási jegy** és a vásárláskor kiállított **számla vagy másolata** egyidejű bemutatása

Kérje az eladótól a fenti okmányok (címlap és hátlap)

szabályos kitöltését az esetleges garanciális igény érvényesíthetősége miatt.



Amennyiben Önnek a használatban bármilyen kérdése, észrevétele, vagy esetleg problémája merülne fel, kérjük forduljon bizalommal **VEVŐSZOLGÁLATUNKHOZ.**

BITALON Kft vevőszolgálat
7300 Komló, Altáró út 10
Tel: 72/482017, fax: 72/482253
Email: biofa@hu.inter.net, web: www.biofa.hu

IMPORTŐR: BITALON KFT. 7300 KOMLÓ, ALTÁRÓ U. 10 TEL: 72/482-017

BUDAPESTI SZERVIZ FELVEVŐHELY: TEMPO SZÖVETKEZET
1053 Bp. Bajcsy Zs. u 56 tel: 312-2876

MINŐSÉGI NYILATKOZAT:

A termék kielégíti a 79/1997. (XII. 31.) IKIM sz. Az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló rendelet és a 93/68/EEC direktívával módosított 73/23/EEC jelű európai direktíva előírásait. A CE jelölés feltüntetése megalapozott.

MEEI tanúsítvány száma: D0638H059

KERMI eng. száma: E – 97/2134

Mielőtt elolvassa az alábbiakban felsorolt utasításokat, kérjük lapozzon a könyv utolsó oldalára, ahol a vonatkozó ábrák találhatók.

HYDRAFLOW EZIDRI HÁZI GYÜMÖLCSASZALÓ ÉS ZÖLDSÉGSZÁRÍTÓ

HASZNÁLATI KÖNYV

I. FEJEZET - MŰSZAKI TUDNIVALÓK

Bevezetés

Az EZIDRI ULTRA 1000, és az EZIDRI SNACKMAKER gyümölcsaszaló és zöldségszárító bevezetésével a HYDRAFLOW INDUSTRIES LIMITED olyan készülécszaladót hozott forgalomba, mely felülmúl minden eddigi hasonló készüléket. Egyetlen más gyártmányú aszaló sem rendelkezik azon, már a 21- század technológiáját alkalmazó technikával, melynek segítségével olyan csúcsmínőségű, tápláló és ízletes aszalt élelmiszert lehet előállítani könnyedén, TARTÓSÍTÓSZEREK vagy ADALÉKOK FELHASZNÁLÁSA NÉLKÜL.

Maga a készülék felhasználó-barát, a hőmérsékletet érintésre működő gombokkal lehet kiválasztani és jól látható kijelzés mutatja a beállított hőmérsékletet. Ennélfogva mind az EZIDRI ULTRA 1000, mind pedig az EZIDRI SNACKMAKER és az EZIDRI EVERYDAY könnyen kezelhető és működtethető.

Műszaki tulajdonságai

Mikroprocesszor és integrált PLD áramkör biztosítja a pontos, egyenletes szárítást. Az EZIDRI műszaki megoldása, mely fűtött légárammal szárít, lehetővé teszi, hogy nagymértékben bővíteni lehessen a készülék kapacitását. Ezáltal az EZIDRI ULTRA 1000-es modell max. 30 tálcával, az EZIDRI SNACKMAKER max.15 teli tálcával tud egyidejűleg aszalni. Ezen műszaki tulajdonságok lehetővé teszik a gyors, egyenletes aszalást minimális energiafogyasztás mellett.

Az EZIDRI ULTRA 1000-es modell rendelkezik egy egyedülálló tulajdonsággal: úgy programoztuk be, hogy két órán át csúcshőmérsékleten működik, a felső három hőmérsékleti sávban.

Az EZIDRI ULTRA 1000 és az EZIDRI SNACKMAKER a legtakarékosabb aszalók, amelyek ma a boltokban kaphatók. A konstrukcióhoz felhasznált anyagok kiváló minőségűek, a gyártás során a legszigorúbb szabványokat alkalmazzuk, és ezáltal hosszú élettartamú, megbízható készülékeket állítunk elő. Mindegyik típusú aszalóra 24 hónapos garanciát vállalunk.

Az **EZIDRI ULTRA 1000**-es típus a következő elemekből áll: az alap, 5 tálca, egy szita és egy tömör tálcabetét, a fedél, a használati utasításokat és recepteket tartalmazó könyvecske. Az általunk ajánlott maximális tálca szám 15, ha gyümölcszölcseket, húst és levest is szárítunk. Ha gyümölcsöt, zöldséget és marhahús szeleteket is aszalunk, akkor 25 tálca az ajánlott darabszám, ha pedig gyógynövényeket, fűszernövényeket és virágokat is szárítunk, akkor 30 darab tálcát javasolunk megvásárolni.

Az **EZIDRI SNACKMAKER** a következő elemekből áll: az alap, 5 tálca, egy szita, egy tömör tálcabetét, a fedél, valamint egy használati utasításokat és recept gyűjteményt tartalmazó könyvecske. Ha gyümölcsstekercseket, húsokat és leveseket szárítunk, akkor 10 tálcát ajánlunk megvásárolni, ha gyümölcsöket, zöldségeket és marhahús szeleteket is akarunk szárítani akkor 12 tálcát javasolunk, és ha még ezen kívül gyógynövényt és fűszernövényeket is szárítunk, akkor 15 tálcát ajánlunk beszerezni.

Mivel mindkét modell el van látva elektronikus hőmérséklet szabályozóval, egy átlagos 12 órás aszalási ciklus ideje alatt az energiafogyasztás kb. óránként a készülék a készülék névleges teljesítménye felének felel meg az EZIDRI ULTRA 1000-es típus esetében és kb. óránként egyharmad az EZIDRI SNACKMAKER esetében. Ebből az következik, hogy gazdaságosabb egyidejűleg több tálcányi élelmiszert aszalni, noha természetesen a készülék egy-két tálcával is működik, de az energiaköltség azonos mindkét esetben.

Áramkimaradás esetén: ha áramkimaradás van, akkor mind az ULTRA 1000-es típust, mind pedig a SNACKMAKERT újból be kell állítani az előzőleg kiválasztott hőmérsékletre.

A tálcák: Egy rétegnyi (kb. 0,5 cm vastag) szeletelt gyümölcsöt vagy zöldséget közvetlenül a tálcára helyezhet. Aztán vissza kell rakni az alapra a tálcákat és rátenni a fedelet.

Szita lap: A szitát bele lehet helyezni a tálcába, és mivel hajlékony, a keményre aszalt élelmiszerek könnyen levehetőek róla. Szintén ajánljuk a szita használatát, ha olyan kis darabkákra vagdalt ételmezt szárít, amely kieshet a tálca nyílásain.

Tömör lap: A tömör lap (amelyet először finoman be kell kenni olajjal) akkor használandó, ha tekerceket, vagy levest és húsokat készítünk. Ugyancsak ajánlatos használni az alsó tálcára helyezve, ha pácolt húsokat szárítunk, vagy ha virágokat, gyógy- illetve fűszernövényeket szárítunk.

Alma hámozó/szeletelő/magház eltávolító: Ezzel a kis eszközzel meghámozhatja, szeletelheti az almát vagy keményebb körtét és eltávolíthatja a magházat és mindezt pillanatok alatt, egyenletesen 5 mm-es szeletekre, mivel ez a vastagság az ideális az aszaláshoz. Szintén a helyi eladótól vagy az országos forgalmazó cégtől vásárolhatja meg.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

LEÍRÁS	KÖZÖS JELLEMZŐK	SNACK- MAKER	ULTRA 1000
ALAPANYAG:			
alapelem	ABS műanyag	✓	✓
alapelem fedele	láng késleltető polikarbonát	✓	✓
tálcák	élelmszerbarát ABS műanyag	✓	✓
szita tálcabetét	élelmszerbarát polipropilén	✓	✓
merev tálcabetét	élelmszerbarát polipropilén	✓	✓
fedél	ABS műanyag	✓	✓
MÉRETEK:			
átmérő		340 mm	390 mm
magasság		268 mm	280 mm
SÚLY:		3,4 kg	4,7 kg
TÁLCÁK SZÁMA ALAPKIVI- TELLEN		5	5
MAXIMÁLISAN HASZNÁLHA- TÓ TÁLCÁK SZÁMA:		15	30
MOTOR:	árnyékolt pólusú, váltó áramú	✓	✓
NÉVLEGES TELJESÍTMÉNY:		500 W	1000 W
ÜZEMI FESZÜLTSG:	220 - 240 V	✓	✓
VÉDELEM:	hőkioldók, kettős szigetelés	✓	✓
SZABÁLYOZÓ GOMBOK:		érintógombos 3 hőfokozat	érintógombos 5 hőfokozat
KIJELZÉS:		LED diódás	LED diódás
HŐMÉRSÉKLET SZABÁLYO- ZÁS:		35°C - 60 °C	35°C - 60 °C
ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉS:	mikroprocesszoros	✓	✓
TESZT TANÚSÍTVÁNY:	IEC 335 CE	✓	✓
GARANCIA:	24 hónap	✓	✓

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az EZIDRI ULTRA 1000-et, és az EZIDRI SNACKMAKER-t a legszigorúbb szabványok szerint gyártottuk. Mint minden villamos háztartási készülék esetében, ezeknél a készülékeknél is ügyelni kell arra, hogy a készülék villamossági szempontból biztonságos maradjon, ezért a következő előírásokat szíveskedjen betartani:

1. OLVASSA EL AZ ÖSSZES ELŐÍRÁST!

2. AMIKOR ELŐSZÖR KAPCSOLJA BE A KÉSZÜLÉKET, GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY A KÉSZÜLÉK ALAPELEMÉNEK KÖZÉPPONTJÁBAN LÉVŐ VENTILLÁTOR FOROG-E. Erről meggyőződhet mind ránézés, mind pedig a kibocsátott zaj alapján. Ha a ventilátor nem forogna, húzza ki a készüléket a konnektorból, és vigye vissza a boltba, ahol vásárolta.

3. Az esetleges áram okozta veszélyek elhárítása érdekében figyeljen az alábbiakra:

- a) Ne merítse vízbe, vagy más folyadékba az EZIDRI alapelemét, áramvezetékét, vagy a villásdugót.
- b) Ne öntsön vizet, vagy más folyadékot a készülékbe a fedőn lévő, vagy bármely egyéb nyíláson.
- c) Ha gyümölcstekerceseket, vagy püréket készít, külön töltsé bele a tálcába (amibe előzőleg már belehelyezte a tömör lapot) a masszát, és csak aztán helyezze rá az alapra vagy a többi tálcára.
- d) Ha püréket készít, bizonyosodjon meg arról, hogy a püré olyan állagú, hogy nem folyik túl a tömör lapon. Az állagnak olyannak kell lennie, hogy spatulával (simító kanállal) tudja csak elkenni egyenletesen a masszát.
- e) Ne mozdítsa el helyéről a készüléket, miközben aszal.
- f) A készülék alapjának a tisztításakor először kapcsolja ki, aztán húzza ki a villásdugót a konnektorból. Nedves ronggyal törölje át az alapelemet.

4. Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja.

5. Ne működtesse a készüléket, ha hibás, vagy bármely módon károsodott. Vigye vissza a boltba, ahol vásárolta, vagy küldje el egy kijelölt szervizbe átvizsgálás, illetve javítás céljából.

6. Ha az áramvezető kábel, vagy a villásdugó sérült, ki kell cseréltetni a kijelölt szervizzel.

7. Ne használja a készüléket, vagy annak tartozékait egyéb célokra, csakis arra, amire tervezték, nevezetesen aszalásra.

8. Ne használjon olyan tartozékokat, amelyeket a gyártó cég nem ajánl.

9. Kerülje az éles eszközök használatát, amelyek sérülést okozhatnak az EZIDRI készülékben.

10. Ne használja a készüléket kint a szabadban.

11. Ne hagyja lógni a kábelt az asztallap sarkánál, és ne hagyja, hogy forró felülettel érintkezzen.

12. Ne tegye a készüléket forró gáz- vagy villamos tűzhelyre, vagy akár közel hozzá, és ne tegye a készüléket forró sütőbe.

13. Vegye elő a használati utasításokat tartalmazó könyvecskét, és ha kétségei támadnak, vegye fel a kapcsolatot a helyi forgalmazóval.

AZ EZIDRI TISZTÍTÁSA

FEDÉL: Törölje át egy nedves ronggyal, miután levette a készülékről. Ne használjon a tisztításához csiszoló anyagokat, vagy éles eszközt.

TÁLCÁK ÉS SZITA: Áztassa be meleg, enyhe mosogatószeres vízbe. Egy puha kefe segítségével leoldhatja az odaszáradt darabkákat. Ha nagyon foltos a szita, akkor enyhe fehérítő oldatban történő áztatás kifehériti a szitalapot.

TÖMÖR TÁLCABÉLELŐ LAP: Mossa le meleg vízzel, vagy törölje át papírtörölővel. Ne használjon mosószeret.

ALAPELEM: NE TEGYE AZ ALAPELEMET, A KÁBELT, VAGY A VILLÁSDUGÓT VÍZBE: Törölje át egy puha, nedves ronggyal, és ne használjon csiszoló anyagot vagy éles eszközt a tisztításához.

AZ EZIDRI HASZNÁLATA

1. Vegye le a tálcákat, amelyek az alapelem és a fedél között vannak elhelyezve.

2. Csatlakoztassa a kábelt egy konnektorba és kapcsolja be a készüléket. Ellenőrizze, hogy a ventilátor forog-e, és hagyja hogy a készülék néhány percig melegedjék, miközben az első tálcára előkészíti az aszaláshoz az élelmiszert.

3. Válassza ki azt a hőmérsékletet, amelyet a termék aszalásához ajánl a könyv.

4. Helyezze el az aszalni kívánt gyümölcsöt vagy zöldséget oly módon, hogy ne érintkezzenek teljesen. Ne használjon sok olajat a tálcákra, mivel ez a műanyag megrepedéséhez vezethet.

5. Ha gyógynövényeket, fűszereket vagy virágokat, esetleg olyan aprócska dolgokat szárít, melyek kieshetnek a tálca nyílásain, akkor használja a szitát. A szita rugalmassága lehetővé teszi, hogy könnyedén eltávolítsa róla olyan ragadósabb gyümölcsöket vagy zöldségeket, mint például a banán vagy paradicsom.

6. Használja a tömör lapot, amelyet előzőleg **vékonyan** megkent növényi olajjal, ha pürét, tekerceket, levest, vagy húsokat szárít. Ha sok olaj kerül a lapra, törölje le a felesleget egy papírtörölővel. Ha virágokat, gyógynövényeket, vagy fűszernövényeket szárít, ebben az esetben helyezze a szilárd lapot az alsó tálcára, legközelebb az alapelemhez.

7. A tálcákat vegye le az alapelemről, ha élelmiszert rak rá. Csak ezután helyezze vissza az alapelemre. Kiváltképpen akkor ügyeljen erre, ha tekerceket készít, mivel a püré belefröccsenhet az alapelembe.

8. Helyezze a készüléket **JÓL SZELLŐZTETHETŐ HELYRE!**

9. HIGIÉNY

Mielőtt az élelmiszerhez nyúlna, mossa meg alaposan a kezét.

A mosogatószer, a fehérítő (klóros) szer és a víz segít abban, hogy az alkalmazott eszközök, edények és vágódeszkák mindig tiszták legyenek.

Gyorsan készítse elő az aszalandó élelmiszert, a maradékot pedig hűtőszekrényben tárolja mindaddig, amíg aszalni kívánja.

Ha a már megaszalt élelmiszert az aszalóban kívánja hagyni mindaddig, amíg lehül, takarja le a készülék közepén található nyílást, hogy rovarok, vagy légy ne juthasson be a készülék belsejébe.

A már készre aszalt élelmiszert légmentesen zárható edényben tárolja, hűvös, sötét helyen.

JÓTANÁCSOK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁHOZ

Minél többször aszal, annál több ismeretet és gyakorlatot szerez az aszalásban. Észre fogja venni, hogy számos tényező befolyásolja az aszalást: pl. a páratartalom és egyéb természeti adottságok, valamint a friss termék minősége és előkészítése.

Előkészítés: Érett, teljesen kifejlett terményt válasszon aszaláshoz, szárításhoz, és a lehető leggyorsabban készítse elő az aszalási művelethez. Ne tárolja a már felszeletelt élelmiszert hosszú időn keresztül, mielőtt behelyezné az aszaló-szárító készülékbe, mivel ez károsan befolyásolja a készre aszalt termék minőségét. Lehetőség szerint annyi gyümölcsöt szeleteljen fel, amennyi elfér egy tálcán. Annak érdekében, hogy az aszalt termékek ugyanabban az időpontban készüljenek el, ügyeljen arra, hogy a terményt egyenletes, kb. 5 mm-es vastagságúra szeletelje.

Tetszőlegesen elvégezhető előkezelés: Az előkezelés az az eljárás, melynek révén megelőzhető a felszeletelt termék oxidációja (azaz a világos termékek megbarnulása, mint például az almáé), valamint az alapvető vitaminok elvesztése. A citrus gyümölcsfélék levéllel elérhető ez az eredmény, és így nem kell olyan mesterséges adalékanyagokat használni, mint a nátrium-biszulfit, citromsav, vagy aszkorbinsav.

Aszalás és szárítás: Az aszaló és szárító készüléket mindig jól szellőztethető helyiségben használja. Ajánlatos a készülék előmelegítése, mielőtt elkezdené az aszalást. Ugyanazon terményeket együtt és egyidejűleg aszalja, és ne helyezzen újabb, friss terményt a már félig megaszalódott termékekhez, mivel így megnöveli mindkét termék aszalási idejét. Egy tálcára csak egy réteg élelmiszert tegyen.

Az EZIDRI ULTRA 1000-es modell egyedülálló tulajdonsággal rendelkezik: úgy programoztuk be, hogy az első két órában fokozott hőmérsékleten működik a hőmérsékleti skála három legfelső fokozatán. Ez automatikusan megakadályozza a gyümölcs, zöldség és hús „izzadását”. A két órás fokozott hőmérsékleten történő működés után a készülék automatikusan visszaáll az Ön által eredetileg beállított hőmérsékletre.

Az EZIDRI SNACKMAKER esetében úgy járunk el, hogy kezdetben a hőmérsékletet kézzel egyvel magasabb fokozatra állítjuk be, majd kb. 2 óra elteltével visszaállítjuk a hőmérsékletet a táblázatban az adott termékre előírt hőmérsékletre.

Ha lehetséges, ellenőrizze a terméket az aszalási ciklus lejárta előtt, mivel ha túlaszalja a terméket, akkor veszít tápértékéből, ízéből, és ráadásul sokkal nehezebb rehidrálni (visszaduzzasztani). Egy darabka kihűlt terméket próbáljon meg kettétörni és kicsavarni. Ha eközben nem jön ki nedvesség a termékből, akkor megfelelően megszalódott és készen áll a tárolásra.

Általában a gyümölcsök és a gyümölcstekercsek hajlíthatóak és szívósak. Azonban ha mézet adunk hozzá, előfordulhat, hogy kissé ragadós marad. A zöldségek vagy kemények, vagy ropogósak, a marhaszeletek és a hal egész kemény lesz és hajlítható.

A külső kemény kéreg képződése akkor fordul elő, ha a nedvesség bennreked a termék belsejében, mivel a külső kéreg túl gyorsan száradt ki. Ezek a termékek rövid tárolási idő után megromlanak a bennrekedt nedvesség miatt, és ezért ki kell dobni. Hogy ezt megelőzze, figyeljen arra, hogy a készüléket az adott termékféleséghez ajánlott hőmérsékletfokozatra állítsa be.

Az aszalt illetve szárított élelmiszerek csomagolása: Mielőtt becsomagolná az aszalt illetve szárított élelmiszereket légmentesen záró, nedvességtől óvható tárolóedénybe, hűtse le teljesen a készülékből kivett élelmiszereket. A tárolóedényt lehetőleg tartsa távol rovaroktól és nedves helytől, ahol esetleg megindulhat a visszaduzzadás.

- hosszú távú tároláshoz a vákuumosan záródó csomagoló zacskó, vagy jól lezárható üveg az ideális.

- a leggyakrabban használt tárolóedények azok az üvegek, amelyekben korábban már tároltak élelmiszert (pl. bolti konzervüvegek)

- a hegesztéses csomagolás is jó, de lehetőleg nyomjon ki annyi levegőt a zacskóból, amennyit csak lehet, mielőtt lezárná.

- a szokványos nylon zacskók nem légmentesek, ezért nedvesség szempontjából nem biztonságosak.

Tárolás: Az aszalt vagy szárított élelmiszert mindig HŰVÖS, SÖTÉT, SZÁRAZ helyen tartsa. Minden egyes 10°C hőmérséklet csökkenéssel a szárított élelmiszer tárolhatósági időtartama a négyszeresére nő. Az ideális tárolóhely a hűtőszekrény vagy a mélyhűtő az olyan alacsony savtartalmú élelmiszereknek, mint a zöldségek, húsok és halfélék. Ha esetleg élősd fertőzéstől tart, ennek legbiztosabb megelőzési módja az, ha a már becsomagolt aszalt terméket beteszi 48 órára a mélyhűtőbe.

Visszaduzzasztás (rehidráció): Ne tegyen túl sok vizet a visszaduzzasztandó élelmiszerhez, mert az így veszíthet tápértékéből. Az a víz mennyiség, amit a szárított élelmiszer felszív, valamint a visszaduzzasztáshoz szükséges idő több tényezőtől függ: a szárított élelmiszer méretétől és a kiszáradás mértékétől. Ha az élelmiszerhez adott vizet a termék hamar felszívja és még mindig töpörödöttnek látszik, akkor még adjon hozzá egy kevés vizet, mindaddig, amíg a beáztatott élelmiszer már nem képes több vizet felvenni. A forró víz sietteti a visszaduzzasztást.

Noha számos gyümölcsöt egyszerűen aszalva, rágsálnivalóként fogyasztunk, a süteményekbe teendő gyümölcsök egy részét vissza kell duzzasztani. Ezt a visszaduzzasztást úgy végezzük, hogy egy csészényi gyümölcshöz egy csészényi vizet számítunk. Hagyjuk a gyümölcsöt így ázni, majd ha már visszaduzzadt, a recept szerint járunk el.

A zöldségek visszaduzzasztásánál általános szabály, hogy egy csészényi zöldséghez egy fél csészényi vizet adunk. A pörköltbe és ragu jellegű ételek esetében a zöldségeket nem kell

visszaduzzasztani, csak egyszerűen szárított állapotban beledobjuk az elkészítendő ételbe, ahol a főzés során természetesen a zöldség visszaduzzad. Mindössze arra kell ebben az esetben ügyelni, hogy megfelelő mennyiségű vizet tegyünk a pörköltbe, hogy a szárított zöldség tudja felvenni a szükséges nedvességet.

ASZALÁSI ÉS SZÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT (Hőmérséklet fokozat beállítás)

MODELLEK	ULTRA 1000	SNACKMAKER
Gyógynövények, fűszerek	35 - 40oC	Alacsony fokozat (LOW)
Zöldségek és virágok	50oC	Közepes fokozat (MEDIUM)
Gyümölcs és gyümölcsstekercs	55oC	Közepes fokozat (MEDIUM)
Húsok és készételek	60oC	Magas fokozat (HIGH)

II. FEJEZET - AZ ASZALÁSRÓL ÉS SZÁRÍTÁSRÓL ÁLTALÁBAN

Az aszalás, szárítás igen régi tartósítási mód. Régen az aszalás és szárítás elég idő- és munkaigényes volt. Korunk háziasszonya már nem szánhat annyi időt az eltevésre, mint dédanyáik tették. Pedig az aszalás és szárítás ma is takarékos és praktikus tartósítási mód. Ahol a kertben megterem a különféle zöldség, gyümölcs, érdemes ezekből télire is eltenni aszalva, szárítva. Erre a célra fejlesztette ki az új-zélandi Hydraflow cég az EZIDRI gyümölcsaszaló és zöldségszárító termékcsaládot.

Az aszalásnak és a szárításnak számtalan előnye van: a szárított zöldség kis helyen elfér, és ha szakszerűen tároljuk, hosszú ideig biztonságosan tárolható. A korszerű táplálkozás szempontjából nagy előny az is, hogy ehhez az eltevési módhoz nem kell semmilyen tartósítószer. Az így eltett zöldségek, gyümölcsök, fűszernövények megőrzik eredeti színüket, aromájukat és tápértéküket akár egy éven keresztül is. Ugyancsak fontos szempont az is, hogy az aszalt vagy szárított élelmiszerrel kapcsolatban már nem merülnek fel tárolási költségek (pl. energiafogyasztás költségei).

Az aszalt gyümölcs mindenkinek nagyon ajánlható egészséges táplálék, de külön kiemelnénk, hogy az aszalt gyümölcsöt a cukorbeteg is fogyaszthatják, nem kell diabetikus kompóttal vesződniük.

Az aszalt gyümölcsöt számtalan formában lehet fogyasztani: akár simán, aszalva tálalni vendégeinek rágcsálnivalóként, süteménybe sütve (például püspökkenyérbe), vagy kompótot készítve belőle, egy kis rummal, vagy konyakkal ízesítve.

A szárított zöldségek felhasználása is szinte korlátlan: eltenni télire, vagy nyaralásra, túrára vinni magunkkal, hiszen kis helyet foglalnak és könnyű a súlyuk.

Készíthetünk szárított fűszernövényeket, mivel az EZIDRI-vel szárítva tökéletesen megőrzik színüket, ízgazdagságukat.

Gyógynövényeket is száríthatunk ebben a készülékben, és így nem kell tartanunk attól, hogy porral szennyeződnek.

A továbbiakban lássuk részletesen, hogyan is használjuk készülékünket aszalásra és szárításra.

III. FEJEZET

A) TUDNIVALÓK A GYÜMÖLCSASZALÁSRÓL

Gyümölcsaszalásnál az EZIDRI ULTRA 1000-es modellt 55 °C hőmérséklet fokozatra állítsuk be, az EZIDRI SNACKMAKER modellnél pedig közepes (MEDIUM) fokozatra. Az átlagos aszalási időtartam: 10 - 14 óra

A különféle gyümölcsök eltérő aszalási időt igényelnek. Az aszalási idő hossza függ a gyümölcsszelet vastagságától, a környezet páratartalmától, valamint a gyümölcs nedvességtartalmától.

Jól szellőztetett helyre tegye a készüléket, hogy a kiáramló, a gyümölcsből távozó nedves levegőt ne szívhassa be újra a készülék, ezáltal többlet nedvességet juttatva vissza a gyümölcsbe.

A jó minőségű aszalt gyümölcs eléréséhez érett, egészséges gyümölcsöt válasszon, akkor amikor a gyümölcsben legmagasabb a cukortartalom és a tápérték. Ha a gyümölcs már túlérlett, akkor azt használja fel gyümölcs tekercs készítéséhez.

Gyorsan dolgozza fel a gyümölcsöt, egyszerre lehetőleg annyi gyümölcsöt készítsen elő, amely ráfér egy tálcára. Aztán tegye be a tálcat az előre bemelegített aszaló készülékbe, és lágson neki a következő tálca előkészítésének.

ELŐKÉSZÍTÉS:

Mossa meg jól a gyümölcsöt, távolítsa el a gyümölcstről az esetleges sérüléseket, szarát, stb. Törölje szárazra egy papír törölkendővel. Általában a gyümölcsöt 5 mm-es vastagságú szeletekre vágjuk egy éles kés segítségével, vagy akár háztartási szeletelő géppel, vagy almahámzó és magház eltávolító készülék segítségével. Ha sikerül egyenletesen felszeletelni a gyümölcsöt, az aszalás is egyenletesebb lesz. Az almát, körtét, citromot, narancsot és csonthéjas gyümölcsöket tetszés szerint héjával együtt is lehet aszalni.

ELŐKEZELJÜK-E A GYÜMÖLCSÖKET?

LEGTÖBB GYÜMÖLCS ESETÉBEN EZ NEM SZÜKSÉGES, EGYSZERŰEN FELSZELETELJÜK ÉS ASZALJUK. Az előkezelés előnye, hogy szebb színt biztosít a gyümölcsnek és megelőzi az A és C vitamin veszteséget.

Egyes természetes gyümölcslevek, mint például a citrom- vagy ananász lé csökkenti a barnulást, amely főleg almánál fordul elő. Ezért a gyümölcsöt szeletelje bele egyenesen a citromlébe, 5 perc elteltével pedig vegye ki, szűrje le alaposan a gyümölcsöt és helyezze rá a tálcára. A csonthéjas gyümölcsök, ha egyrésznyi mézbe és kétrésznyi vízbe teszi egy éjszakára (amely levet először felforralja és aztán lehűti). Ezzel az előkészítési móddal ugyan hosszabb az aszalási idő, de a gyümölcs megőrzi ragyogó színét és igen hajlékony marad. A kiwit be lehet áztatni egy rész cukorba és két rész vízbe egy éjszakára, ily módon enyhén kandírozott gyümölcsöt kapunk, amely pompásan megőrzi színét.

ASZKORBINSAV/CITROMSAV: Oldjon fel 15 ml (1 evőkanálnyi) savat két liter vízben. Áztassa be a gyümölcsöt két percre ebbe a lébe, hogy megelőzze a barnulást, szűrje le alaposan a gyümölcstről a maradék levet és helyezze a szeleteket a tálcára.

Nátrium-metabiszulfít: CSAK ÉLELMISZERRE NEM ÁRTALMAS nátrium-metabiszulfítot használjon. Oldjon fel 2,5 ml (1/2 teáskanálnyi) nátrium-metabiszulfítot két liter vízben. Hagyja a gyümölcsszeleteket ebben a lében 2 percig ázni. Azonban ezt a módszert nem

ajánljuk azoknak, akiknek légzési problémáik vannak vagy asztmában szenvednek, vagy elvannak tiltva a nátrium tartalmú élelmiszerektől.

A GYÜMÖLCSÖK KIFORDÍTÁSA:

Ha a félbevágott sárgabarackot vagy szilvát a belsejével kissé kifordítjuk és a gyümölcsöt héjával lefelé helyezzük a tálcára, akkor ezzel csökkentjük az aszalási időt. Ha a gyümölcs nagyobb méretű, akkor négyeljük, vagy 5 mm-es vastagságú szeletekre vágjuk, hogy hamarabb aszalódjék.

AZ ASZALT GYÜMÖLCS ELLENŐRZÉSE:

Ha olyan természetes viaszos bevonatú héjas gyümölcsöt aszalunk, mint például a szőlő vagy fekete áfonya, ajánljuk, hogy a gyümölcsöt dobja 3 percre lobogó vízbe. Ezzel az eljárással piciny repedések hozunk létre a gyümölcs héján, és ezáltal porózusabbá válik, ennél fogva ezeken a parányi repedéseken keresztül könnyebben távozik a nedvesség a gyümölcsből, lecsökkentve az aszalási időt. Miután lobogó vízbe dobta ezen gyümölcsöket, utána azonnal dobja bele hideg vízbe is. Ha a szőlő nagy szemű, akkor eljárhatunk úgy is, hogy kettészeljük a szőlőszemet, és úgy helyezzük a tálcára, hogy a héjas fele legyen lefele.

A TÁLCÁK FELTÖLTÉSE:

A gyümölcsszeleteket egyenletesen, egyetlen rétegben helyezze a tálcára. Ügyeljen arra, hogy az egyes szeletek ne fedjék egymást, mivel így nehezebben fognak aszalódni. Minden egyes tálcán kb. 1/2 kiló nyers gyümölcs fér el.

AZ ASZALÁS MÉRTÉKÉNEK MEGÁLLAPÍTÁSA:

A legtöbb gyümölcs az aszalás után hajlítható vagy szívós lesz, anélkül, hogy nedves foltok maradnának rajta. Tépjen ketté egy gyümölcsszeletet, és vizsgálja meg, hogy nem maradt-e még nedvesség a belsejében.

VISSZADUZZASZTÁS (REHIDRÁLÁS):

Vegyen egy csészényi vizet egy csészényi gyümölcshez. A forró víz meggyorsítja a visszaduzzadást. Hagyja a vízben ázni a gyümölcsöt, mindaddig amíg visszaduzzad, aztán használja fel a megadott recept szerint. Ha gyümölcslátához akarja visszaduzzasztani az aszalt gyümölcsöt, akkor áztassa be gyümölcslébe, vagy közvetlenül joghurtba.

Aszalási hőmérséklet

**EZIDRI ULTRA 1000
EZIDRI SNACKMAKER**

**55 °C
Közepes fokozat (MEDIUM)**

ASZALÁSI IDŐTÁBLÁZAT GYÜMÖLCSÖKHÖZ:

GYÜMÖLCS	ELŐKÉSZÍTÉS	ÁTLAGOS ASZALÁSI IDŐ	ASZALÁSI PRÓBA	FELHASZNÁLÁS
Alma	Hámozva (tetszés szerint), szeletelve, magház kivéve (előkezelés-tetszés szerint)	8-12 óra	Hajlítható	Snack, gyümölcsbite
Sárgabarack	Az egészséges, érett gyümölcsöt felszeletelni, vagy félbevágni és kifordítani. Előkezelés. Mézes vízben áztatni egy éjszakára tetszés szerint.	12-16 óra	Szívós vagy hajlítható	Müzli, desszertek, snack
Banán	Szeletelje fel az érett banánt 5 mm-es szeletekre, vagy hosszában hasítsa szét. Előkezelés: tetszés szerint.	12-16 óra	Szívós	Müzli, desszertek, snack, banános sütemény
Áfonya	Megmosni, magot eltávolítani. Előkezelés: 3 percig forrázni, majd hideg vízben lehűteni.	12-16 óra	Hajlítható	Müzli, joghurt, pite, snack
Egyéb kisméretű bogyós gyümölcsök	Csak tekercekhez (roll up) alkalmas.	12-16 óra	Hajlítható	Pite, jégkrém, sütemény, puding, müzli, gyümölcsstea
Cseresznye	Megmosni, szárát, magvát eltávolítani és „kiterítve” aszalni	14-24 óra	Hajlítható	Pite, jégkrém, sütemény, puding, müzli, gyümölcsstea
Citrom, narancs, mandarin	Szeletelje fel 3 mm vastagságúra. A héját külön lehet aszalni.	14-18 óra	Ropogós, hajlítható	Gyümölcspor, sütemény, desszert, csokoládé
Szőlő	Egészben, vagy kettévágva. Ha egészben aszalja, akkor előtte 3 percig forrázza.	18-26 óra	Hajlítható	Sütemény, müzli, snack
Kiwi	Hámozza meg az érett gyümölcsöt, és szeletelje 5 mm-es szeletekre.	10-12 óra	Hajlítható	Desszert, gyümölcs szósz, snack
Őszibarack, nektarin	Mossa meg jól, vágja ketté, magozza ki és vágja 5 mm-es szeletekre.	10-12 óra	Szívós	Desszert, pite, gyümölcsstea, szósz
Körte	Hámozza meg és magozza ki, majd vágja fel 5 mm-es szeletekre. Előkezelhető citromlével.	10-12 óra	Szívós	Desszert, snack, szósz

- A legtöbb tekercs akkor tekinthető megszáritottnak, ha már a közepe nem ragad. Azonban a banánból és a bogyós gyümölcsökből készült tekercek kissé ragadósak maradnak. Ha bogyós gyümölcsből akarunk tekercsot készíteni, jobb ha kombináljuk más gyümölccsel, mert így az elkészült tekercs nem lesz annyira magvas és morzsolódó.
- Az átlagos aszalási idő 12-14 óra, azaz egy éjszakán keresztül.
- Ha püré formában aszaljuk a gyümölcsöt, akkor az elkészült tekercs állaga egyenletesebb lesz. Ha csak összezúzzuk, akkor az állaga egyenetlenebb lesz és hosszabb ideig kell aszalni. A banánt és a kiwit jobb, ha csak összezúzzuk, nem pépesítjük.
- A megszáradt masszát még melegen vesszük le a tálcáról és felgöngyöljük. Felgöngyölve hagyjuk kihűlni. Az elkészült gyümölcstekercseket jól záródó edényben tároljuk. Ha hűtőbe tesszük, akkor még tovább eltartható.

Felhasználásuk: A gyümölcstekercsek ízletes rágcálnivalók. Ha vissza akarjuk duzzasztani, mivel püréként vagy szószként kívánjuk felhasználni, egy rész vizet vagy gyümölcslevet adjunk egy rész tekercshez. Ha cukormentes dzsemet akarunk nyerni a tekercsből, három rész tekercsot áztassunk be egy rész forró vízbe.

C. TUDNIVALÓK A ZÖLDSÉGSZÁRÍTÁSRÓL

Száritási hőmérséklet:	Ezidri Ultra 1000	50 °C
	Ezidri Snackmaker	Közepes (medium) fokozat

Átlagos szárítási idő: 6 - 10 óra

A különféle zöldségek eltérő szárítási időt igényelnek. A száradási időt befolyásolja a szeletek vastagsága, nedvességtartalma, a levegő páratartalma, stb.

Jól szellőztetett helyre tegye az aszaló készüléket, nehogy a száradó zöldségből kijövő nedvességet a készülék újból visszaszívja. Friss, ropogós zöldségeket válasszon a szárításhoz, hogy jó minőségű szárított terméket kapjon. A zöldségeket szintúgy, mint a gyümölcsöket, éretten kell leszedni és a lehető leghamarabb szárítani, ezáltal elkerülve a tápérték csökkenését.

ELŐKÉSZÍTÉS

Mossa meg alaposan a zöldséget és távolítson el róla minden esetleges sérülést. A zöldséget lehetőleg 5 mm-es vastagságú szeletekre vágjuk egy éles késsel vagy zöldségszeletelővel. A spárgát és a zöldbabot ferdén, hosszabban szeleteljük (francia típusú szeletelés).

ELŐKEZELÉS

A zöldbabot és a zöldborsót gőzöljük, mivel így elpusztítjuk a mikroorganizmusokat, megállítjuk a romboló kémiai folyamatokat, megőrizzük a termék színét, leállítjuk a továbbérési folyamatot, és egyben gyorsabban szárad a zöldség is.

GŐZÖLÉS

Egy tálban tegyünk kb. 20 mm magasságban vizet és forraljuk fel. Tegyük a már előzőleg felszeletelt zöldséget egy szűrőre, helyezük bele a tálba és tegyünk a tálra egy jól záró fedőt. Hagyjuk így a zöldséget gőzölni a táblázatban megadott ideig. A gőzölés befejezése után

azonnal tegyük a zöldséget jeges vízbe, hogy megállítsuk a továbbfőlési folyamatot. Szűrjük le a zöldséget és szárítsuk meg papír törülközővel.

MIKROHULLÁMOS ELŐKÉSZÍTÉS

Tegye a felszeletelt zöldséget a mikrohullámú edényébe és főzze a normál főzési idő 3/4 részéig. Az előkezelés során a főzési idő felének elteltével kavargassa meg a zöldséget.

A TÁLCÁK FELTÖLTÉSE

Terítse szét a zöldségszeleteket egy rétegben a tálcákra. Minden egyes tálcán kb. 1/2 kg friss zöldség fér el.

SZÁRADÁSI TESZT

Vegyen ki egy szelet zöldséget, hűtse le, hajlítsa meg majd tépje ketté. A készre szárított zöldségnek egészen keménynek kell lennie, és nem szabad tartalmaznia foltokban nedvességet.

VISSZADUZZASZTÁS

Minden egyes csésze zöldséghez kb. 1 1/2 (másfél) csészenyi vizet adjunk. Hagyjuk ázni (kb. 20 percig), aztán járjunk el a szokásos főzési recept szerint. A forró víz gyorsítja a visszaduzzasztási folyamatot. A levesekhez vagy pörkötekhez szárított formában adjuk a zöldséget, nem kell előzőleg beáztatni, mivel a főzés során visszaduzzadnak a zöldségek.

PORRÁ SZÁRÍTOTT ZÖLDSÉGEK

Néhány szárított zöldséget (például hagyma, fokhagyma, gomba és zeller) porrá zúzhatunk és így használhatjuk fel levesekhez, bébi ételekhez és salátákhoz.

Szárítási hőmérséklet: Ezidri Ultra 1000 50 °C
Ezidri Snackmaker Közepes (medium) fokozat

ZÖLDSÉGEK SZÁRÍTÁSI IDŐTÁBLÁZATA

ZÖLDSÉG	ELŐKÉSZÍTÉS	ÁTLAGOS SZÁRÍTÁSI IDŐ	SZÁRADÁSI PRÓBA	FELHASZNÁLÁS
Brokkoli, karfiol	Mossa meg alaposan a tömör fejeket. Minden egyes rózsát vágjon fel hosszában 5 mm-es szeletekre és dobja forró vízbe 3 percre.	6-8 óra	Ropogós	Levesek, raguk
Cékla	Főzze puhára, hűtse le, azután szeletelje 5 mm-es szeletekre.	8-10 óra	Hajlítható	Levesek, raguk

Cukkini	Vágja le a végeit, aztán szeletelje 5 mm-es szeletekre. Lehetőleg elkülönítve szárítsa.	7-9 óra	Hajlítható	Levesek, raguk
Gomba	A fiatal gombákat kefével tisztítsa meg, vagy törölje át egy nedves ronggyal. Egészben, vagy szeletekben szárítsa.	6-10 óra	Ropogós	Levesek, szósok, omlettek, pizzák, lepények, fűszerezés
Hagyma	Vegye le a héját, vágja le a két végét. Vágja 5 mm-es szeletekre, vagy körszeletekre. Lehetőleg elkülönítve szárítsa.	6-10 óra	Ropogós	Levesek, szósok, pörköltök, fűszerezés
Paprika	Vágja fel 5 mm-es csíkokra. Távolítsa el a magházat. KIVÁLÓ FÚSZERPAPRIKÁT KÉSZÍTHET!	8-10 óra	Hajlítható	Magyaros ételek, levesek, pörköltök stb. fűszerezése
Paradicsom	Mossa meg az érett, kemény paradicsomokat. Vágja fel 5 mm-es szeletekre. Azonnal helyezze a tálcára. A túlérett paradicsomból készítsen tekerest.	10-14 óra	Hajlítható	Levesek, olasz ételek, porrá törve általános fűszerként
Sárgarépa, petrezselyem	Hámozza meg és vágja fel 5 mm-es szeletekre, vagy reszelje le és dobja forró vízbe 5 percre.	8-10 óra	Hajlítható	Levesek, raguk
Spenót	Mossa meg alaposan, majd tépje le a szárát. Rövid időre dobja forró vízbe. Ügyeljen rá, hogy vékony rétegben helyezze a tálcára.	6-8 óra	Morzsolékony	Főzelékek, levesek, burgonyapüré
Uborka	Szeletelje fel a meghámozott vagy hámozatlan uborkát 5 mm-es szeletekre.	6-8 óra	Hajlítható	Száraz állapotban salátákba
Zeller	Tisztítás után vágja fel 5 mm-es szeletekre.	7-9 óra	Ropogós	Levesek, raguk
Zöldbab	Vágja fel a fiatal zöldbabokat 20 mm hosszú darabokra. Dobja 3 percre forró vízbe. Minden tálcára csak egy rétegben terítse szét. Ne szárítsa ki túlságosan.	4-6 óra	Morzsolható	5 percig forralja, hogy visszaduzzadjon, aztán használja, mint a friss babot

Zöldborsó	Fejtse ki a fiatal borsót és dobja forró vízbe. Minden tálcára csak egy rétegben terítse szét. Ne szárítsa ki túlságosan. Ajánlott a szitabetét használata.	5-8 óra	Morzsolható	Keverje más zöldségekkel levesekbe, ragukba
-----------	---	---------	-------------	---

Megjegyzés: A táblázatban feltüntetett szárítási idő csupán tájékoztató jellegű.

Körülbelüli szárított zöldségkihozatal friss termékből:

Friss termék	Szárított termék
10 kiló sárgarépa	1 1/2 kiló szárítmány
10 kiló zeller	1 kiló
10 kiló hagyma	1 kiló
1 fej hagyma	1/2 evőkanálnyi por vagy 1/4 csészényi szeletelt hagyma
10 kiló zöldborsó	2 kiló
10 kiló spenót	1 kiló
1 csésze spenót	2 evőkanálnyi spenót por
10 kiló paradicsom	1 kiló
1 közepes nagyságú paradicsom	1 evőkanálnyi paradicsom por

D. GYÓGYNÖVÉNYEK ÉS FÜSZERNÖVÉNYEK SZÁRÍTÁSA

Szárítási hőmérséklet:	Ezidri Ultra 1000	35/40 °C
	Ezidri Snackmaker	Alacsony (Low) fokozat
Átlagos szárítási idő:	4-8 óra	

A fűszernövények könnyen száríthatók és tehetők el télire levesekbe, ragukba, pörköltbe, stb. Az Ezidrirel szárított fűszernövények megőrzik ragyogó színüket és tápértékük nagy részét, noha természetesen a frissen szedett fűszernövényeknek mindig erősebb az illata és aromája, mint a szárítottoknak.

Szárításhoz kora reggel szedjük a friss, zsenge fűszernövényt, mivel ilyenkor a legteljesebb az aromájuk.

Szárítsuk szárukkal együtt, mert száradás után könnyen lemorzsolhatjuk a szárról. Ha magvakat szárítunk, azokat még tovább kell szárítani, miután kihüvelyeztük.

Ha túl magas hőmérsékleten szárítjuk a fűszernövényeket, akkor azok megbarnulnak. Éppen ezért ügyeljünk arra, hogy a beállított hőmérséklet ne haladja meg a 35 °C, illetve alacsony (LOW) fokozatra állítsuk a készüléket gyógynövények esetében és 40 °C fokra vagy alacsony (LOW) fokozatra fűszerek esetében.

ELŐKÉSZÍTÉS:

Szedjük le a növényt a fás szárról és mossuk meg alaposan. A lágy szárról már könnyen lemorzsolhatók a levelek és magvak száradás után.

TÁLCÁRA HELYEZÉS:

Helyezze el a tálcán a szitát, mivel így megelőzi a kisebb levelek lepotyogását a tálcáról. Minden egyes tálcára mindössze egy rétegnyi növényt helyezünk. Ha kötegben szárítjuk a növényt, akkor használnunk kell a közgyűrűt, amivel megmagasíthatjuk a tálcát (a közgyűrűk külön megvásárolható tartozékai a készüléknek).

SZÁRADÁSI PRÓBA:

Ha a növény leveleit az ujjaink között összemorzsolhatjuk, akkor a növény kellőképpen megszáradt. A magvak akkor tekinthetők kellően száraznak, ha törhetőek. Morzsoljuk le a leveleket a növény száráról és hűtsük le mielőtt egy jól záró tároló edénybe belerakjuk. Néhány nap múlva ellenőrizze, hogy nem tömörödött-e ez idő alatt a szárított növény. Ha a növény tovább tömörödött, akkor még tovább kell szárítani.

TÁROLÁS:

A növényeket nem átlátszó, jól záró üvegben tároljuk, sötét, hűvös helyen. Esetleg megőrölhetjük, vagy összezúzhatjuk, amikor felhasználjuk, így több aromát bocsát ki magából a fűszer. Ügyeljünk arra, hogy a szárított növényeket tartalmazó üvegeket lássuk el címkével, mivel a szárított növényt később nehéz lesz felismerni.

A SZÁRÍTOTT NÖVÉNYEK FELHASZNÁLÁSA:

Egy kiló nyers növényből kb. 125 gramm szárított növényt kapunk, tehát óvatosan adagoljuk az ételbe. Néhány fűszer, mint például a koriander vagy a bazsalikom gyorsabban veszti el az aromáját, mint más fűszerek, ezért ezek minősége hamarabb romlik.

GYÓGYNÖVÉNYEK HASZNÁLATA TEAKÉSZÍTÉSHEZ:

Egy púpozott teáskanálnyi szárított gyógynövényt dobjunk bele egy csésze forró vízbe. Hagyjuk 5 percig állni, majd szűrjük le.

E. EGYÉB ÉLELMISZEREK SZÁRÍTÁSA

A fenti fejezetekben említett gyümölcsök, növények mellett húsokat is száríthatunk a készülékkel.

A különféle húsok szárítási hőmérséklete:

Ezidri Ultra 1000	60 oC
Ezidri Snackmaker	Magas (HIGH) fokozat

Az átlagos szárítási idő:

6-8 óra.

Szárított halszeletek

Nyers, sózott, esetleg füstölt halszeletekből készítjük, amelyet aztán az aszaló/szárító készülékben megszáradtunk, hogy minél alacsonyabb legyen a hús nedvességtartalma.

Szárított főtt húsok vagy húsos készételek

Először megfőzzük a húst, aztán kis csíkokra vágjuk és megszáritjuk. Készétel részeként is száríthatjuk a húst (például pörkölt, ragu, stb.), amelyet felhasználáskor vízzel visszaduzzasztunk. Erre alkalmas a csirke, disznó vagy marhahús.

Száritott pácolt marhahús

Pácoljunk fél kiló marhahúst, amelyet 5 mm-es vastagságú, hosszú csíkokra vágunk, az alábbi módon:

4 evőkanálnyi szója szósz

4 evőkanálnyi Worcestershire szósz

1 evőkanálnyi paradicsomszósz

1/4 kávéskanálnyi fekete bors

2 cikk fokhagyma

1/2 kávéskanálnyi só

1 evőkanálnyi reszelt gyömbér

1 evőkanálnyi curry por

Ebben a pácban megforgatjuk a húscsíkokat, lefedjük, és a hűtőben hagyjuk állni 6-8 órát. Amikor kivesszük a hűtőből, kissé lecsöpögtetjük. Az első (legalul lévő) tálcára tömör bélelőlapot helyezünk, a többi tálcára pedig szitát. Ezekre helyezük a húscsíkokat. Négy órányi száradás után megforgatjuk a húsokat. A szárítási hőmérsékletet 60 oC fokra, illetve magas (HIGH) fokozatra állítsuk be. Ha a hús hajlik, de nem törik el, akkor kész a szárított hús. A húsban nem szabad maradnia nedvesség-foltoknak. Az ily módon megszáritott hús 4 hétig áll el. Ha hosszabb ideig akarjuk eltartani, tegyük a hűtőbe vagy mélyhűtőbe.

TANÁCSOK:

A húsokat lehetőleg a rostokra merőlegesen vágjuk éles késsel. A húsokról szedjük le minden zsiradékot, mert az nem képes kiszáradni. Teljesen főzzük meg a húst (ha főtt húst szárítunk), és azután vágjuk fel 5 mm-es vastagságú csíkokra, vagy 10 mm-es vastagságú kockákra.

Főtt halszeletek szárítását és visszaduzzasztását nem ajánljuk.

A főtt húsok átlagos eltarthatósága 6 hét, ha jól záródó edényben tároljuk, 8 hét, ha hűtőben tároljuk, és 6 hónap ha mélyhűtőben tároljuk.

Ügyeljünk arra, hogy ha készételeket szárítunk, ne feledjük el bekenni olajjal a tálcára helyezendő tömör bélelőlapot. A húsokat 60 oC fokon, illetve magas (HIGH) fokozaton szárítsuk 6-8 órán át. Kb. 3 óra elteltével forgassuk meg a húsokat.

A visszaduzzasztás úgy történik, hogy egyszerűen hideg vízbe beáztatjuk a húst, és lassú tűzön felfőzzük, amíg teljesen visszaduzzad.

IV. RECEPTEK ASZALT ÉS SZÁRÍTOTT ÉLELMISZEREK FELHASZNÁLÁSÁVAL

Aszalt, vegyes gyümölcsleves

Hozzávalók:

150 g vegyes aszalt gyümölcs (szilva, sárgabarack, alma. stb.)

1 kisujnyi fahéj

kevés cukor, méz vagy édesítőszer

30 g rizsliszt

50 g mazsola

0,5 dl rum
1 nagyobb savanykás alma
2 dl félédes fehérbor
só
1/2 citrom

Az aszalt gyümölcsöket meleg vízzel leöblítjük, 2-3 órára langyos vízbe vagy teába áztatjuk, ismét leöblítjük és 8 dl hideg vízzel feltesszük főni.

A mazsolát 1 órára rumba áztatjuk, lecsepegtetjük. A főzés alatt álló gyümölcshez hozzáadjuk a fahéjat, 3-4 csík citromhéjat, a citrom átszűrt levét, egy csipet sót, ízlés szerint édesítjük és puhára főzzük.

A rizslisztet simára keverjük a borral, a lassú forrásban lévő leveshez adjuk, 10 percig összeforraljuk. Ezután eltávolítjuk a fahéjat és a citromhéjat, a leveshez adjuk a mazsolát és a meghámozott, kockára vágott almát. éppen csak felforraljuk, különben az alma szétfő.

Melegen, hidegen egyaránt finom!

Megjegyzés: ha gyerek is kap belőle, természetesen nem borral, hanem vízzel készítjük, a mazsolát is langyos vízben áztatjuk be - kárpótlásképpen nyomhatunk a leves tetejére néhány habrózsát tejszínből.

Csontleves szárított zöldségből

Hozzávalók:

30 dkg karajcsont
1 1/2 liter víz
4 dkg szárított vegyes leveszöldség
1 evőkanál Vegeta
1 - 2 szárított paradicsomkarika

A megmosott csontot feltesszük főni hideg vízbe. 2 kávéskanál sóval, 4 dkg szárított vegyes leveszöldséggel, a szárított paradicsomkarikával és 1 evőkanál Vegetával ízesítjük. 30 percig gyengén forraljuk, illetve addig, amíg a csonton levő hús puha lesz.

Grízgombóccal vagy levestésztával tálaljuk.

Gombaleves

Hozzávalók:

10 dkg szárított vargányagomba (vagy egyéb szárított gomba)
1/2 dkg szárított petrezselyemlevél
só, paprika, olaj, liszt, tejföl

A jól megmosott gombát 1 1/2 liter sós vízben puhára főzzük. Lábasban 10-15 percig, 2 evőkanál olajon 2 evőkanál lisztet kicsit megpirítunk, beletesszük a visszaduzzasztott petrezselyem levelet és egy kávéskanál pirospaprikát. Hideg vízzel simára keverjük, majd a forrásban lévő gombaléhez öntjük. Összeforraljuk. Tálalás előtt 2 evőkanál tejfölt adunk hozzá.

Paprikás sertésszelet

Hozzávalók:

60 dkg sertéscomb

3 dkg zsír
2 dkg szárított hagyma
4-5 szárított paradicsomkarika
2 deci tejföl
2 kávéskanál liszt
só, cukor

A sertéscombot szeletekre vágjuk, jól kiverjük és besózzuk.

A kuktába vagy a lábasba 3 dkg zsírt (vagy 3 evőkanál olajat) teszünk és közepes tűznél a szeletek mindkét oldalát szép pirosra sütjük. Ezáltal gyakorlatilag a hús meg is puhul, ha a műveleteket gondosan odafigyelve végezzük. A megsült szeleteket kiszedjük egy tála.

2 dkg szárított hagymát 0,5 dl vízbe 10 percre beáztatunk, majd a lábasban levő zsiradékon világosra pirítjuk. Ezután a tűzről levéve 2 kávéskanál édes vagy enyhén csípős paprikát, 4-5 szárított paradicsomkarikát, sót és 3 deci vizet adunk hozzá. A kisült szeleteket visszahelyezzük a lábasba és az egészet együtt még kb. 10-15 percig főzzük.

2 deci tejfölbe 2 kávéskanál lisztet simára elkeverünk és a húsrá öntjük, egy kávéskanál cukrot is adunk hozzá. Ezután már csak egyet forr és tálalható az étel. Makarónival vagy metélt tésztaival tálaljuk, télen céklával, nyáron zöldsalátával finom, kiadós étel.

Gombás sertésszelet

Hozzávalók:

60 dkg sertéscomb
3 dkg szárított gomba
3 evőkanál olaj vagy egy tojásnyi zsír
2 evőkanál mustár
1 kávéskanál só
2 dl tejföl
2 kávéskanál liszt
1 dkg cukor

Szép szeleteket vágunk a sertéscombból, kiverjük és besózzuk. Egy ideig állni hagyjuk, hogy a só jól átjárja a húst. A 3 dkg szárított gombát jól átmoszuk. Óvatosan kiszedjük a vízből és 2 dl tiszta vízbe beáztatjuk.

Ha kuktában készítjük, akkor a kuktába tesszük a 3 evőkanál olajat és közepes tűznél megsütjük a szeletek mindkét oldalát szép pirosra. Egyszerre csak annyi szeletet tegyünk a kuktába, amennyi jól elfér. A kisült szeleteket egy tányérra kiszedjük. Ha minden szeletet átsütöttünk, mind visszarakjuk a kuktába. 2 evőkanál mustárt, a beáztatott gombát, egy csipet sót, és a beáztatott gomba levét, kb. 1,5 dl-t teszünk rá. 25-30 percig főzzük.

Ezalatt a 2 kávéskanál lisztet a 2 dl tejföllel apránként elkeverjük, hogy szép sima legyen. Ha a hús megpuhult, a húslével is kicsit felengedjük a habarást és az egész masszát ráöntjük a húsrá. Gyenge gázon 2-3 percig átforralsuk. 1 kávéskanál cukor hozzáadásával kellemes ízt kapunk.

Makarónival vagy sült burgonyával egyaránt finom, kiadós étel.

Franciasaláta szárított zöldségekből

Hozzávalók:

szárított sárgarépa, petrezselyemgyökér, pasztinák, zeller, almakocka
tejföl

tojás
mustár
só, cukor

A szárított zöldségféléket legjobb húslevesben megfőzni, de lehet csak sós vízben is. A szárított almakockát nem kell előkezelni.

Az egész tojást tálban elkeverjük csipet sóval, cukorral, 2 evőkanál mustárral, pici ecettel és 2 dl tejjel. Ebbe a tejfölös majonézbe keverjük bele a megfőtt zöldségféléket és az almakockát.

Azonnal fogyasztható.

Almás lepény aszalt almából

Hozzávalók:

30 dkg liszt
15 dkg zsír
25 dkg aszalt almakocka
25 dkg cukor
pici só
sütőpor
1 citrom reszelt héja
fahéj
tojás
1 dl tej

A 30 dkg lisztet 15 dkg zsírral, 1 egész tojással, 1 kanál cukorral, csipet sóval, fél tasak sütőporral és 1 deci tejjel összegyúrunk. A masszát pihentetjük. Ezalatt elkészítjük a tölteléket. 25 dkg aszalt almakockát 7,5 dl vízbe beáztatjuk és 10 percig állni hagyjuk. 25 dkg cukrot adunk hozzá, 1 egész citrom reszelt héját, kevés őrölt fahéjjal és kanállal jól összedolgozva 10 percig gyenge tűzön összefőzzük, hogy a cukor elolvadjon és az ízek keveredjenek.

Ha a töltelék kihűlt, a tésztát kettévágjuk, egyik felét kinyújtva a tepsi aljába tesszük, erre jön rá az almatöltelék, majd a tetejére ismét tészta kerül.

Forró sütőben közepes tűznél sütjük. Sütés előtt a tészta tetejét villával helyenként megsúrjuk, hogy a sütés közben az almából a gőz el tudjon távozni.

Sütés után a tetejét porcukorral meghintjük, és ha kihűlt, kocka alakúra felvágjuk. Kb. 28 db sütemény lesz belőle, ami kb. 14 adag.

Gyümölcssaláta aszalt vegyes gyümölcsből

Hozzávalók:

1/2 csésze aszalt őszibarack
1/2 csésze aszalt sárgabarack
1/2 csésze aszalt eper
1/2 csésze aszalt szilva
1/2 csésze aszalt alma

4 csésze víz vagy gyümölcslé
1/2 csésze konyak (tetszés szerint el is hagyható)

A gyümölcsöket addig áztassuk a vízbe vagy a gyümölcslébe, amíg visszaduzzadnak. Adjuk hozzá a konyakot. Tálalás előtt jól hűtsük be.

Cukrozott kiwi- és narancsszeletek (glacé)

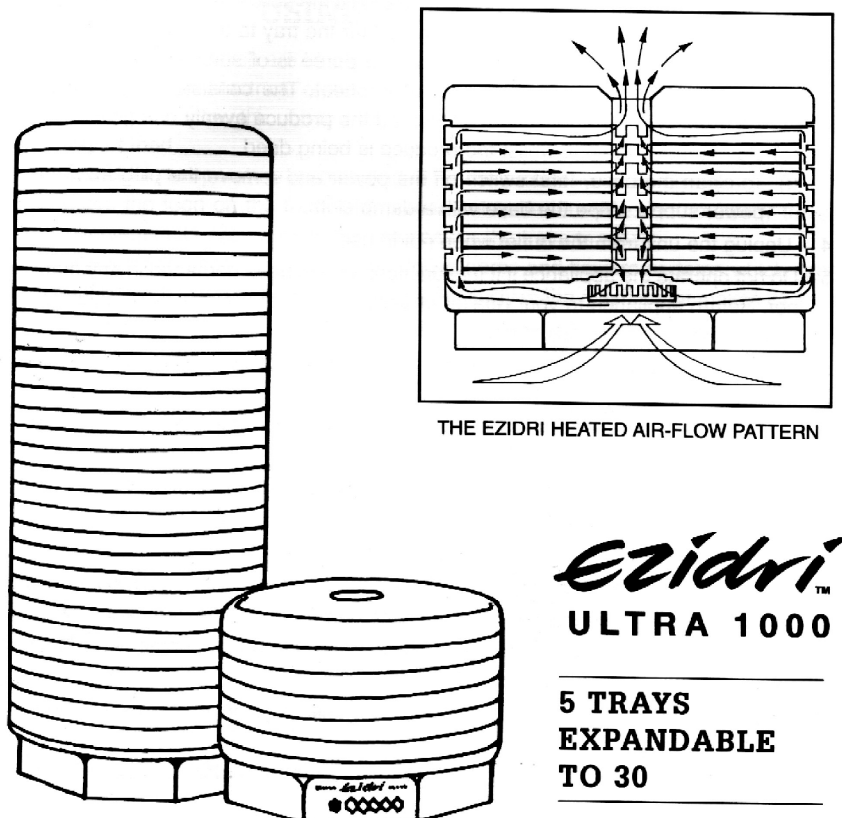
Hozzávalók:

1 kiló gyümölcs, vegyesen
2 csésze víz
1 csésze cukor

Hámozzuk meg a gyümölcsöket és vágjuk fel 5 mm-es szeletekre. Tegyük a vízbe a cukrot és forraljuk fel. Hűtsük le a szirupot, és helyezük bele a gyümölcsszeleteket. Hagyjuk a gyümölcsöt a szirupban egy egész éjszakára. Másnap óvatosan csöpögtessük le a gyümölcsszeleteket és tegyük egy rétegben a szitával kibélelt tálcákra. Aszaljuk 55 °C fokon vagy közepes (MEDIUM) hőmérsékleten kb. 12-14 órán át.

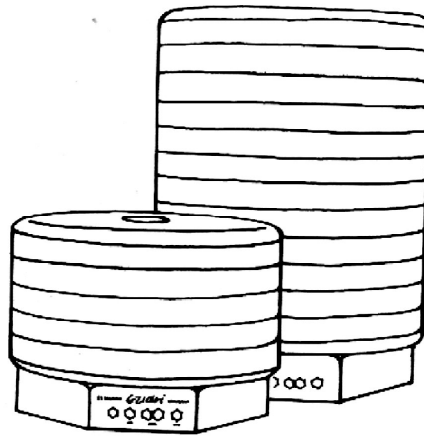
Ha elkészült az aszalás, két módon is tálalhatjuk a gyümölcsöket:

- Mártuk a gyümölcsszeletek egyik felét olvasztott étcsokoládéba.
- A gyümölcsöket helyezük 1/2 csésze menta likőrbe, ebben duzzasszuk vissza.



Ezidri[™] SNACKMAKER

**5 TRAYS
EXPANDABLE
TO 15**



AZ ELKÉSZÍTETT FINOMSÁGOKHOZ JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Ez a termék veszélyes hulladéknak minősülő anyagokat tartalmaz, amelyek háztartási hulladékként nehézfémekkel, műanyagokkal, szintetikus ragasztóval súlyosan károsítják a környezetet, ezért a kiselejtezés után a termék hulladékként csak elkülönítve gyűjthető!

Az elkülönített gyűjtés tekintetében minden EU tagállamban visszavételi és begyűjtési rendszer áll rendelkezésre.



JÓTÁLLÁSI JEGY (sorszáma: 0127974)

Model: EZIDRI típusú termékhez

Az eladó tölti ki:

A vásárlás napja: 20....., év,hó,nap,
(aláírás, bélyegző)

Tisztelt Vásárló!

A Bitalon Kft az eladott készülékre 12 hónap jótállást vállal a 151/2003. (IX.22.) Korm. Rendelet előírása szerint. Kérjük olvassa el a szakemberek által összeállított használati útmutatót. A szabálytalan használat miatt bekövetkező hiba javítási költsége a jótállási időn belül is a vevőt terheli.

Jótállási feltételek

A jótállási igény csak a szabályosan kitöltött jótállási jeggyel és a számlával vagy vásárlási blokkal együttérvényesíthető. A jótállási időn belül a 151/2003. (IX. 22.) Korm. Sz. rendelet alapján kell eljárni.

A jótállás időtartama egy év a vásárlás napjától számítva. Ha a fogyasztó a fogyasztási cikk meghibásodása miatt a vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesít csereigényt, a forgalmazó köteles a fogyasztási cikket kicserélni, feltéve, hogy meghibásodása a rendeltetésszerű használatot akadályozza. A fogyasztó a kijavítás iránti igényét a Forgalmazó által feltüntetett javító szolgálatnál érvényesítheti.

A hibás termék kijavítását vagy cseréjét a PTK 306 § (2) értelmében megfelelő határidőn belül kell elvégezni. Ha a hiba jellege miatt vita támad a fogyasztó és a forgalmazó között, a fogyasztó szakvéleményt kérhet a Fogyasztóvédelmi Felügyelőségtől. A vizsgálat díjköteles.

A fogyasztói szerződés keretében érvényesített szavatossági és jótállási igények intézéséről a 49/2003. (VII. 30) GKM rendelet intézkedik. A jótállás a fogyasztónak törvényből eredő jogait nem érinti.

A JAVÍTÁS HELYE:

A terméket a vásárlónak kell beszállítani a lakóhelyén lévő javítószolgálathoz, szervizhez, ha a lakóhelyén ilyen nem működik, akkor abba az üzletbe, ahol a készüléket vásárolta, vagy a BIOTALON Kft. Központi Szervizéhez. (Célszerűen az eredeti csomagolásában, személyesen, vagy postai úton.) Célszerű, ha előzetesen felhívja a vevőszolgálatot.

Szervizek:

Aqua Pont Bt. Budapest, Hernád utca 56/b Tel: 343-4953

Tempo Szövetkezet 1053 Budapest, Bajcsy Zsilinszky u. 56 Tel: 312-2876

Biotalon Kft 7300 Komló, Altáró út 10, 72/482017

A SZERVIZ TÖLTI KI!	A VÁSÁRLÓ TÖLTI KI!
Bejelentés időpontja	A hiba észlelésének időpontja:
..... év hónap év ... hó nap
A hiba megszüntetésének időpontja:	A hiba bejelentésének időpontja:
..... év ... hó nap évhó nap
Megjegyzés:	A hiba leírása:
..... Aláírás (PH)	

AZ ELADÓSZERV TÖLTI KI
JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY
Típus: EZIDRI
Eladás kelte:
..... év hó ... nap
Eladó szerv:
..... Aláírás (PH)

A SZERVIZ TÖLTI KI!	A VÁSÁRLÓ TÖLTI KI!
Bejelentés időpontja	A hiba észlelésének időpontja:
..... év hónap év hónap
A hiba megszüntetésének időpontja:	A hiba bejelentésének időpontja:
..... év hónap év hónap
Megjegyzés:	A hiba leírása:
..... Aláírás (PH)	

AZ ELADÓSZERV TÖLTI KI
JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY
Típus: EZIDRI
Eladás kelte:
..... év hó nap
Eladó szerv:
..... Aláírás (PH)

A SZERVIZ TÖLTI KI!	A VÁSÁRLÓ TÖLTI KI!
Bejelentés időpontja	A hiba észlelésének időpontja:
..... év hónap év hónap
A hiba megszüntetésének időpontja:	A hiba bejelentésének időpontja:
..... év hónap év hónap
Megjegyzés:	A hiba leírása:
..... Aláírás (PH)	

AZ ELADÓSZERV TÖLTI KI
JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY
Típus: EZIDRI
Eladás kelte:
..... év hó nap
Eladó szerv:
..... Aláírás (PH)