



Suszarka do żywności, 125 W

OPIS

Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów.

Ciepłe powietrze o ustalonej temperaturze swobodnie cyrkuluje wewnątrz urządzenia pomiędzy spiralą grzejącą, a poszczególnymi warstwami ułożonych na sitach produktów. Dzięki tej metodzie warzywa, owoce, czy grzyby tracą minimum witamin i substancji odżywczych.

Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych. W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe.

Budowa Suszarki

1. Zabudowana spirala grzejąca.
2. Komplet 5 sit
3. Pokrywa z regulowanymi otworami wentylacyjnymi
4. Przewód zasilający z wtyczką i wyłącznikiem

Użytkowanie

Przed przystąpieniem do suszenia należy umyć produkty, następnie wytrzeć do sucha.

UWAGA: *Nie kłaść sit z produktami nad spiralą grzejącą, jeśli znajduje się w nich woda.* Podzielić produkty na mniejsze części lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach. Czas suszenia produktów zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych warstwach są mniej wysuszone można zamienić sita kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi produktami znalazły się na dole bliżej spirali grzejącej. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, które spowalniają proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia zaleca się wrzucić produkty do gorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć.

Napełnione produktami sita ustawić nad spiralą grzejącą i przykryć pokrywą.

Ustawić otwory wentylacyjne w pokrywie w zależności od pożądanego stopnia przewietrzania.

Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 125W.

Po wysuszeniu produktów wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyć do pojemnika, w którym będą przechowywane. Podgrzane powietrze przechodząc przez sita powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czas suszenia zależy od zawartości wody w produktach i ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyć w plastrach nie grubszych niż 5mm. W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego suszenia produktów. Suszenie produktów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzyby wymaga znacznie dłuższego czasu.

CECHY

Długość	33.0 cm
Szerokość	33.0 cm
Wysokość	32 cm
Moc	125.0 Wat
Kontrola temperatury pracy	nie
Funkcja jogurtownicy	nie