

KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV
KLARSTEIN NIELSRV

KLARSTEIN

Silver Jerky

Sušička

10034429

Vážený zákazníku,

Blahopřejeme vám k zakoupení tohoto produktu. Pozorně si přečtěte následující pokyny a dodržujte je, abyste předešli možnému poškození. Za škody způsobené nedodržением pokynů a nesprávným používáním nepřebíráme žádnou odpovědnost.

OBSAH

Bezpečnostní pokyny	4
Ovládací panel a Provoz	6
Doporučené nástroje	7
Příprava jídla	7
Dehydratace zeleniny	8
Dehydratace ovoce	10
Výroba ovocných kůže	11
Dehydratace masa a ryb	12
Výroba hovězího masa Jerky	14
Dehydratace květin a bylin	14
Uchovávání sušených potravin	16
Typy na rehydrataci	17
Časy přípravy a sušení	17
Čištění a péče	20
Řešení problémů	21
Pokyny k likvidaci	22
Prohlášení o shodě	22

TECHNICKÁ DATA

Číslo výrobku	10034429
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Výkon	500 W

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Přečtěte si pozorně všechny bezpečnostní a provozní pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.
- Tento spotřebič nepoužívejte na hořlavých materiálech, například na dřevěných površích nebo na ubruse.
- Přístroj nepoužívejte na tepelně senzitivní keramické varné desce nebo desce na krájení. Zařízení používejte pouze na tepelně odolném povrchu, který je alespoň tak velký jako zařízení. Tím se zabrání poškození podložky vlivem tepla generovaného během provozu.
- Před použitím zkontrolujte, zda všechny díly fungují správně a zda plní své zamýšlené funkce. Zkontrolujte všechny podmínky, které mohou ovlivnit činnost jednotky. Nepoužívejte zařízení, pokud je napájecí kabel poškozen nebo roztržený.
- Před servisem, výměnou příslušenství, přemísťováním nebo čištěním vždy odpojte od zdroje energie. Odpojte zařízení, když ho nepoužíváte.
- Držte děti mimo dosah. Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Mějte zařízení pod dohledem během používání.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nesprávného použití zařízení.
- Nesprávné používání způsobí ztrátu platnosti záruky.
- Elektrickou opravu musí provést autorizované servisní středisko. Používejte pouze tovární originální díly a příslušenství. Modifikace zařízení způsobí ztrátu platnosti záruky. Nikdy neotvírejte zadní panel. Nikdy neodstraňujte zadní stěnu ze sušičky.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že označený elektrický výkon je alespoň tak velký jako elektrický výkon tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, zda je během používání zařízení stabilní. Všechny čtyři nohy by měly být na rovné ploše. Přístroj by se během provozu neměl pohybovat.
- Nepoužívejte venku nebo v blízkosti hořlavých nebo spalovacích materiálů. Pouze pro vnitřní použití. Ne na komerční využití.
- Používejte na dobře větraném místě. Neblokujte větrací otvory na dveřích nebo na zadní straně. Udržujte minimálně (30 cm) od jakékoli stěny, abyste umožnili správnou cirkulaci vzduchu.
- Nepoužívejte na hořlavých površích, jako jsou koberce.
- Zabraňte úrazu elektrickým proudem. Neponořujte jednotku a ovládací panel do vody nebo jiné tekutiny. Může dojít k úrazu elektrickým proudem. Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama nebo bosýma nohama. Nepoužívejte v blízkosti tekoucí vody.
- Před čištěním komponent odpojte od elektrické zásuvky. Před čištěním si přečtěte všechny pokyny.
- Po čištění se ujistěte, zda je přístroj zcela suchý před opětovným připojením do elektrické zásuvky - pokud ne; může dojít k elektrickému šoku..

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům než je určeno.
- Pokud spotřebič během používání nefunguje, okamžitě jej vypněte a přerušte jeho používání. Nepokoušejte se otevřít ovládací panel. Tento výrobek neobsahuje žádné části, které by mohl opravit uživatel. Vždy se obraťte na autorizované servisní středisko, pokud jednotka nefunguje správně. Používejte pouze příslušenství schválené výrobcem. Všechny části tohoto spotřebiče se musí používat podle návodu k obsluze. Používejte pouze příslušenství schválené výrobcem. Ostatní součásti se s touto jednotkou nesmí používat a způsobí neplatnost záruky.
- Toto zařízení mohou používat pouze děti ve věku 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a / nebo nedostatkem zkušeností a znalostí za předpokladu, že byly poučeny o používání odpovědnou osobou, která rozumí souvisejícím rizikům.



UPOZORNĚNÍ






Nebezpečí popálení! Neumísťujte ani nepoužívejte přístroj ani žádné jeho součásti na horkém plynovém nebo elektrickém sporáku nebo v blízkosti sporáku, horké pece nebo hořáku. Nedovolte, aby napájecí kabel visel nad okrajem stolu nebo podložky nebo se dotýkal horkých ploch.

OVLÁDACÍ PANEL A PROVOZ

Uvedení do provozu

- Naplňte zásobníky. Můžete použít jednu nebo více polic.
- Zásobníky naskládejte na jednotku a nasadte víko.
- Zasuňte zástrčku do zásuvk.

Provoz

1	2
	
Krátce stiskněte tlačítko zapnutí / vypnutí zcela vlevo, abyste jednotku zapnuli.	Přednastavená teplota 50 ° C se bude střídavě zobrazovat s výchozím časem 10:00.
3	4
	
Stiskněte tlačítko SET, čas začne blikat. Pomocí tlačítek [+] a [-] upravte čas. Čas lze nastavit od 1 do 48 hodin.	Když jste nastavili požadovaný čas, znovu stiskněte tlačítko SET a pomocí tlačítek [+] a [-] upravte teplotu. Teplota se dá nastavit od 35 do 70 ° C.
5	
	
Vyčkejte nová nastavení nepřijmou.	

DOPORUČENÉ NÁSTROJE

- Nůž na řezání (čepel z nerezavějící oceli)
- Deska na krájení
- Skladovací nádoby.

Mezi další nástroje, které usnadňují a zrychlují práci, patří:

- Kuchyňský robot nebo jiné obdobné zařízení pro rychlé a konzistentní krájení.
- • Pařák a koš nebo konvice a skládací pařák na blanšírování.
- • Mixér na výrobu ovocného pyré z ovocné kůže.
- • Malý zápisník na sledování délky času a zapisování receptů, které jsou pro vás vhodné, jakož i těch, které nefungují.

PŘÍPRAVA JÍDLA

Kůra z ovoce a zeleniny často obsahuje velkou část výživové hodnoty potravin. Proto je lepší neloupat, jestliže se má sušené jídlo jíst jako svačina nebo použít v sušenkách. Na druhé straně budete chtít oloupat jablka určené na koláč nebo rajčata určená na polévku. Obecně platí, že pokud normální šůpete jídlo při přípravě pokrmu, pak ho oloupete i před dehydratací.

Jedním z nejdůležitějších faktorů úspěšné dehydratace je způsob krájení jídla.

Při sušení ovoce pomáhá mít všechny plátky přibližně stejné tloušťky, takže se všechny suší najednou na stejnou úroveň vlhkosti. Hrubé plátky se suší pomaleji než tenké plátky. Tloušťka, kterou si vyberete, je jen na vás, ale porcování všech kousků na co nejmenší možnou velikost pomůže zajistit úspěch a konzistenci.

Kůže mnoha potravin přirozeně chrání jídlo, ale může brzdit dehydratační proces. Během dehydratace uniká vlhkost nejlépe z řezaného nebo zlomeného povrchu, ne přes tvrdou kůži. Proto čím je větší oblast řezu, tím rychleji a lépe se dehydruje jídlo. Z tohoto důvodu by se měla tenká stopková zelenina, jako jsou zelené fazole, chřest a reveň, nakrájet na polovinu podélně nebo extrémním diagonálním řezem, aby se odkryla co největší část vnitřních částí jídla. Ovoce by mělo krájet příčně přes jádro a ne dolů přes jádro. Snažte se vždy dělat tenké ploché řezy.

Brokolicové stonky by měly být rozřezány na polovinu nebo čtvrtiny v závislosti na průměru. Malé plody, jako jsou jahody, se dají nakrájet na polovinu. Dokonce i menší bobule by měly být rozřezány na polovinu nebo mírně seříznuté, aby se kůže rozdělila.

Naplnění tácků na sušení

Při ukládání potravin můžete použít celý povrch tácků, je však třeba zachovat určité proudění vzduchu. Pokuste se umístit jídlo do jedné vrstvy, kdykoli je to možné. Toto je obzvláště důležité při potravinách, jako jsou plátky banánu a ananasové kroužky, a ne tak důležité při fazolích. Pokud některé z kousků po dokončení sušení budou příliš vlhké, jedním z důvodů je to, že mohly být zakryty jinými kousky jídla.

Dehydratace odstraňuje vlhkost a způsobí, že se jídlo při sušení smršťuje. To vám umožní uložit stejné množství potravin na menší místo. Nasekané jídlo by nemělo být rozetřené na hrubší než 1,2 cm.

Může být nutné jednou nebo dvakrát během dehydratace promíchat jemně nasekané jídlo, aby se zajistilo rovnoměrné vysušení všech kousků. Pokud to chcete udělat, vypněte zařízení, odpojte ho, vyberte tácky, zamíchejte, pak složte a znovu zapněte stroj podle pokynů.

Zabraňte odkapávání

Některé potraviny, jako jsou velmi zralé rajčata a citrusové plody nebo slazené ovoce, mohou odkapávat. Odkapávání z výše položené tácky, může změnit příchuť různých potravin na spodních tácech. Abyste snížili odkapávání, po umístění potravin na sušící tácky a před jejich umístěním na základnu poklepáním tácem pevně dolů na ručičku položený na vrch pracovní desky k odstranění nadměrné vlhkosti

DEHYDRATACE ZELENINY

Sušená zelenina je stejně chutná a univerzální jako sušené ovoce. Se sušenou zeleninou můžete připravit chutné polévky, dušené maso a další. V podstatě, kdekolí byste použili čerstvou zeleninu, můžete použít dehydrovanou zeleninu. Před přípravou a dehydratací vybrané zeleniny, ji vždy omyjte studenou vodou. Třeba odstranit jádérka, zeleninu nakrájet, oloupat nebo rozdrtit. Kuchyňský robot může být užitečným nástrojem při zpracování zeleniny. Trvá jen několik sekund, aby rozřízl velkou dávku připravenou na dehydrataci.

Při sušení zeleniny buďte kreativní. Umístěním zeleniny do zředěné citrónové šťávy nebo podobných dochucovadel po dobu přibližně 2 minut se zelenině, jako jsou zelené fazole a chřest, přidá chuť.

Předpříprava zeleniny

Z větší části nepotřebuje zelenina speciální úpravu před dehydratací, i když existují určité výjimky. Zde je několik pokynů pro přípravu, které vám pomohou co nejlépe využít vaši sušenou zeleninu. Několik druhů zeleniny, například cibule, česnek, paprika, rajčata a houby se dají úspěšně vysušit a pak použít bez předběžné úpravy. Obecně platí, že pokud musí být zelenina spařená nebo blanširovaná na zamrazení, musí být takto ošetřena i na sušení.

S výše uvedenými výjimkami je třeba pamatovat na to, že většina zbývající zeleniny se před sušením musí pařit nebo blanširovat. Hodně zeleniny obsahuje enzymy, které pomáhají dozrávání potravy, a ponechání těchto enzymů aktivních v potravě způsobí, že budou nadále vyvolávat změny v chuti a aroma, které mohou být nežádoucí. I když se zelenina, která je dehydrovaná, neupraví, může být stále dobrá po dobu tří až čtyř měsíců, avšak tepelně ošetřená zelenina se uvaří za kratší dobu, zůstává déle dobrá a obecně si po uvaření zachovává více chuti.

Vaření v páře

Pára je nejlepší metodou předběžné úpravy. Vložte jednu vrstvu nakrájené nebo nasekané zeleniny do cedníku nebo parního koše. Rozdrčená zelenina může být v cedníku nebo koši v hloubce 1,2 cm. Vložte zeleninu do hrnce nad malé množství vařící vody a zakryjte. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Začněte okamžitě sledovat čas. Když je zelenina připravena k odstranění, měla by být sotva křehká. Dejte do studené vody abyste zastavili vaření a jídlo si zachovalo barvu. Osušte a rozložte ji na tácech, abyste ji dehydratovali.

Blanširování

Blanširování se doporučuje pro zelené fazolky, květák, brokolici, chřest, brambory a hrách. Jelikož se tato zelenina často používá v polévkách nebo dušených pokrmech, blanširováním se zajistí, že si zachovávají požadovanou barvu. Připravenou zeleninu umístěte do hrnce s vroucí vodou na 3 až 5 minut. Přecedte a osušte a vložte zeleninu do zařízení.

Blanširování je rychlejší než spaření, ale mnoho vitamínů se ztrácí ve vodě. Nedoporučuje se na sekanou nebo nastrouhanou zeleninu, která by se během běleného snadno uvařila. Chcete blanširovat nakrájenou zeleninu, vložte ji do velké nádoby s vařící vodou. Nepřidávejte více než 1 šálek (200 ml) jídla na litr vroucí vody. Začněte okamžitě sledovat čas. Pro načasování postupujte podle standardních pokynů pro zmrazení. Blanširování trvá přibližně jednu třetinu až polovinu času spaření nebo dokud zelenina nebude sotva křehká.

DEHYDRATACE OVOCIA

Sušené ovoce je vynikající potravou. Vyzkoušejte ho jako ovocnou kůži nebo v zmrzlinových pohárech a koláčích. Je těžké si představit lepší chutnou výživu jako sušené ovoce. Sušené ovoce je přirozeně sladké, nemá žádné konzervační látky a je levné.

Váš sušič potravin usnadňuje sušení ovoce. U všech druhů ovoce je nejlepší je před začátkem umýt. Potom většinu ovoce stačí pouze rozřezat na polovinu, odstranit pecku a nakrájet před tím, než je vložíte do zařízení.

K dosažení dobrých výsledků nemusíte ovoce předběžně upravovat, ale některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány, mají tendenci mírně ztmavnout sušením nebo skladováním déle než šest až sedm měsíců. I když jsou stále jedlé, když jsou tmavé, nevyjadují lákavě. Pokud vám nevdají změna barvy sušeného ovoce, není potřeba ho předem ošetřovat. Plody jako banány zhnědnou bez předúpravy, ale zároveň se stanou velmi sladkými a překypují čistou příchutí banánů, jednoduchým nakrájením a uložením přímo do zařízení. Informace o dobách sušení ovoce viz Tabulka na přípravu ovoce.

Aby se zabránilo ztmavnutí ovoce, kousky ovoce se mohou před dehydratací ponořit do roztoků citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy nebo kyseliny askorbové na dvě minuty. Nechte okapat na papírových ručnicích a vložte do sušičky.

Citrónová, ananasová nebo pomerančová šťáva

Čerstvé nebo lahvé citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy jsou nejlepší díky své přirozené sladkosti. Ananasovou a pomerančovou šťávu je možné použít v plné síle nebo podle chuti. Pokud používáte citrónovou šťávu, je nejlepší ji zředit 1 dílem šťávy na 8 dílů vody a namočit kousky ovoce na dvě minuty. Uvědomte si, že chuť těchto šťáv může přemoci chuť sušeného ovoce a nemusí vždy zabránit zabarvení jídla. Experimentujte s ředěním a dobami namáčení podle vašeho vkusu.

Kyselina askorbová

Krystalická kyselina askorbová nebo výrobky s kyselinou askorbovou vyrobené na konzervování ovoce určeného ke konzervování se mohou získat v lékárně nebo v obchodech, které prodávají konzervářské potřeby. Většina obchodů s potravinami ji také prodává. Smíchejte 1 polévkovou lžici do čtyř šálků vody a ovoce namočte asi dvě minuty. Podobně jako citrónová šťáva může být chuť velmi silná, takže experimentujte s koncentracemi a dobami nasáknutí.

VÝROBA OVOCNOU KŮŽE

Ovocné rolky, ovocné proužky nebo ovocné Jerky, je zmixováno ovoce sušené v tenkých plátech, které se stává chutnou, žvýkačí a sladkou pochoutkou, kterou nazýváme ovocnou kůží.

Pravděpodobně jste již zkusili vzorky z komerčních verzí z obchodu, ale jakmile ochutnáte domácí čerstvé rolky s kvalitním ovocem, už se nikdy nevrátíte do obchodu! Ovocná kůže je dobrý způsob, jak využít zbylé nebo přezrálé ovoce, které by se jinak mohlo vyhodit.

Výroba ovocné kůže je velmi jednoduchá. Začněte důkladným umytím ovoce ve studené vodě a odstraňte všechny stonky nebo listy, které zůstaly na ovoci. Podle potřeby odstraňte slupku, kůži, pecku nebo semena. Pak jen nařizněte ovoce nebo ovocnou kombinaci dle vašeho výběru a do mixéru přidejte jen tolik tekutiny, abyste dosáhli hladké husté pyrě. Může se použít med, ovocná šťáva nebo voda, ale směs příliš neředte, protože nezůstane na tácku zařízení. U ovoce s vysokou úrovní vlhkosti se vůbec nemusí přidávat žádná tekutina.

Protože jste kuchař, ochutnejte pyrě během jeho přípravy. Není to pouze vaše privilegium, ale důležitá součást procesu, protože pokud pyrě chutná dobře, kůže bude chutnat ještě lépe! Nezapomeňte, že příchutě a sladkost se soustředí, když je kůže suchá, takže pyrě příliš nesladte!

Nejllepší je použít papír na výrobu ovocné kůže určený pro tento účel, ale pokud není k dispozici, můžete jednu polovinu každé sušicí tácky zakrýt plastovou fólií. K udržení dostatečné cirkulace by měla být zakryta pouze polovina každé tácky. Pokud používáte více než jednu tácu, umístěte fólii na střídavé poloviny táček nad sebou. Pamatujte, že tácky se dají vložit pouze jedním způsobem, proto před vložením do zařízení naskládejte tácky správně, abyste zajistili správné umístění fólie.

Při sušení lepkavých pyrě (například banánů) nastříkejte malé množství postříkací rostlinného oleje na papír nebo fólii. Po naplnění všech táček, nasuňte sušicí tácky na dno základny. Dehydratujte, dokud ovocné pyrě nemá texturu kůže. Mělo by být snadné odlepit papír z ovocné kůže. Zabalte do plastové fólie a skladujte při pokojové teplotě. Do pyrě lze přidat koření, nasekané ořechy nebo kokos, což dodává chuť. Pro další variace, použijte několik druhů ovoce spolu.

Nebojte se experimentovat se svými recepty. Jednotlivé ovocné příchutě budou fungovat dobře, ale existuje mnoho různých ovocných kombinací, které spolu vytvářejí chutné občerstvení. To jsou:

- Jahody-Banán
- Jahody-rebarbora
- Ananás- broskev
- Jablko- Skořice
- Med-Brusnica-Pomeranč
- Ananas -pomeranč
- Ananas - meruňka
- Malina-jablko
- Malina-banán-kokos
- Smíšené bobule
- Jablko-Borůvka

DEHYDRATACE MASA A RYB

Sušené maso je nejlepší, když se připravuje na nadcházející kempingové a turistické výlety.

Poznámka: S cílem zajištění bezpečnosti je třeba kromě sušeného masa jerky, vařit všechno maso a ryby před sušením. Neskladujte sušené maso, ryby nebo drůbež déle než dva měsíce.

Používejte pouze velmi libové maso a odřízněte co nejvíce tuku. Maso by mělo před sušením marinovat, aby se přidala aroma a aby se rozmělnilo. Marináda by měla obsahovat sůl, která pomáhá extrahovat vodu z masa a také jej chrání, ale neměla by obsahovat olej. Většina marinád obsahuje nějaký druh kyseliny (jako rajčatová omáčka nebo ocet), protože kyselina štěpí vlákna, čímž se maso stává jemnějším.

Krájení masa při částečném zmrazení bude jednodušší, zejména pokud chcete tenké plátky.

Kuchyňský robot nebo specializovaný kráječ masa může odvést skvělou práci. Můžete také říci svému řezníci, že vyrábíte sušené maso nebo trhané maso a oni vám ho rádi nakrájí.

Při sušení masa nebo zvěřiny na dušení, polévku atd. nezapomeňte, že tyto druhy masa musí před sušením uvařit. Vařte, nakrájejte na malé kostičky a vložte do sušičky. Sušte až do odstranění veškeré vlhkosti přibližně 2 až 8 hodin. Když jste připraveni na jeho použití ve vašem oblíbeném guláši, jednoduše jej rehydratujte namáčením ve vodě nebo vývaru nejméně 1 1/2 hodiny, nebo dokud není jemné a asi stejně velké jako před dehydratací.

Hovězí maso: Vyberte libové kusy. Hovězí flank steak, round nebo rump jsou lepší než rameno nebo žebro.

Drůbež: Celá drůbež MUSÍ být před sušením uvařená. Nejlepší metody jsou dušení nebo opečení. Kuřecí prsa jsou hubenější než tmavé maso.

Ryby: Dobrým nápadem je ryby před dehydratací spařit nebo, pokud jste se rozhodli jejich upéct, předeďte běžnou troubou na 100 ° C a pečte 20 minut nebo dokud ryba není šupinatá.

Při sušení ryb jsou dobré volby mořský jazyk a platýs.

VÝROBA HOVĚZÍHO MASA JERKY

Dehydratace masa bez předchozího vaření povede k tvrdému žvýkacímu kusu masa, které je známé jako jerky. Je to jedna z nejstarších známých forem konzervování masa. Protože jerky se vyrábí nejprve bez vaření masa, je důležité začít s kvalitním masem a mít čistý a hygienický pracovní prostor. Nezapomeňte také důkladně vyčistit pracovní plochy po dokončení. Pamatujte, že Jerky je jediné maso, které se dá do sušiče bez uvaření.

- Stejně jako u téměř všech potravin je důležité začít kvalitním řezem masa. Vyberte hubený flank nebo round steak o tloušťce asi 2,5 - 3,5 cm. Odřízněte všechny tuk a pojivovou tkáň. Tuk omezuje schopnost masa schnout a pojivovou tkáň způsobí, že bude žvýkání těžké.
- Na lehčí krájení vložte maso do mrazáku asi na 30 minut, aby částečně zamrzlo.
- Potom ho otočte a nechte zmrazit dalších 15 minut. Nařežte příčně na proužky asi 0,3 cm silné.
- Marinujte proužky nejméně 3 hodiny nebo i přes noc. Toto masu dodává jedinečnou chuť a zároveň maso zjemní. Prodlužte čas marinování pro silnější ochucené jerky.
- Maso lze ochutit solí, pepřem, česnekem nebo cibulí nebo jiným kořením.
- Protože se příchutě během dehydratace zesilují, sůl používejte střídavě! Existuje mnoho jerky receptů. Vyzkoušejte je nebo vytvořte svou vlastní jedinečnou chuť!
- Osušte marinované proužky na papírových ručnicích a proužky umístěte na sušičí tácky (nezapomeňte chránit zařízení před kapáním z potravin, jak je popsáno výše v této příručce). Dehydratujte, dokud jsou proužky zcela suché až se ohýbají, ale je možné je ohýbat bez porušení. Bude to trvat 6 až 16 hodin. Na rozdíl od jiného sušeného masa, by mělo být Jerky mírně žvýkací, ale ne křehk.

Poznámka: Pamatujte, že udržování čistoty je velmi důležité. Před manipulací s masem si vždy umyjte všechny pracovní povrchy a ruce a před opětovným zacházením s masem si umyjte ruce po dotyku s jakýmkoli jiným předmětem nebo povrchem.

DEHYDRATACE KVĚTIN A BYLIN

Květiny: Květiny by měly být shromažďovány po vyschnutí rosy a před večerní vlhkostí. Květiny by měly po sklízni sušit co nejrychleji a co nejdříve. Zlikvidujte všechny poškozené nebo hnědé listy. Vložte do zásobníků bez překrývání. Doba schnutí se bude lišit v závislosti na velikosti a typu květu. Sušte přibližně 2 až 36 hodin.

Byliny: Propláchněte a přebytečnou vodu vytřeste. Osušte. Odstraňte odumřelé nebo zbarvené listy.

Pokud používáte semínka, vyberte, když lusky změnilly barvu. Byliny byste měli nechat na stonku a po ukončení sušení ji odstranit. Rozložte bylinky volně na podnose. Doba schnutí se bude lišit v závislosti na velikosti a typu. Sušte přibližně 2 až 6 hodin.

UCHOVÁVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Jakmile je jídlo správně vysušené, je důležité ho správně uchovávat, abyste dosáhli co nejlepších výsledků. Dodržováním těchto technik skladování zůstane vaše jídlo čerstvé a připravené k použití co nejdéle.

Nádoby

Jakákoliv nádoba, který je čistá, vzduchotěsná a odolná vůči vlhkosti, je vhodná na skladování. Těžké plastové kapsy na zip nebo kapsy na vaření za tepla jsou vynikající. Naplňte každé kapsa co nejvíce a vytlačte přebytečný vzduch. Naplněné kapsy se mohou ukládat do kovových plechovek s věkem (např. Kávové plechovky jsou dobré), aby se zabránilo vniknutí hmyzu. Skleněné sklenice s pevně přiléhajícími víčky lze používat s plastovými kapsami nebo bez nich. Kvalitní plastové obaly s dobře přiléhajícími víčky jsou dobré, ale musí být vzduchotěsné. Nepoužívejte papírové ani látkové kapsy, lehké plastové sáčky, obaly na chléb nebo jakékoliv obaly bez víčka.

Všeobecné tipy na skladování potravin

- Před uložením počkejte, dokud jídlo úplně nevychladne.
- Teplota a světlo způsobí zhoršení kvality potravin. Potraviny skladujte na suchém, chladném a tmavém místě.
- Z úložné nádoby odstraňte veškerý vzduch a pevně ji uzavřete.
- Ideální teplota skladování je 15 ° C nebo nižší.
- Potraviny nikdy neskladujte přímo v kovové nádobě. Vyvarujte se nádobám, které dýchají nebo mají slabé těsnění.
- Zkontrolujte během týdnů následujících po dehydrataci obsah dehydratovaného jídla, zda neobsahuje vlhkost. Pokud je uvnitř vlhkost, měli byste obsah dehydratovat delší dobu.
- Pro nejlepší kvalitu by se sušené ovoce a zelenina neměly uchovávat déle než 1 rok.
- Sušte svou produkci v létě, kdy je optimální čerstvost, a každoročně vyměňujte.
- Sušené maso, zvěřina, drůbež a ryby by měly skladovat nejvýše 3 měsíce, pokud se uchovávají v ledničce, a nejvýše 1 rok, pokud se uchovávají v mrazničce.
- Vakuové těsnění může pomoci prodloužit dobu skladování o několik měsíců, pokud bylo jídlo správně a důkladně vysušené.

Umístění

Chlad, tma a sucho jsou klíčem k udržení kvality sušených potravin. Možná bude nutné zakrýt police v blízkosti okna, aby se zabránilo pronikání světla. Skleněné poháry nebo plastové obaly by měly být umístěny v papírovém sáčku nebo v uzavřené skříňce. Cementové stěny a podlahy jsou často vlhké a studené. Proto by se nádoby na sušené potraviny neměly umísťovat přímo na podlahu nebo dotýkat se suterénu nebo stěny sklepa, protože to může způsobit kondenzaci v nádobě. Neskladujte sušené jídlo v blízkosti předmětů se silným zápachem, jako jsou laky, odstraňovače barev nebo petrolej.

Délka skladování

Sušené ovoce a zelenina by se neměly skladovat déle než jeden rok. Plánujte, aby se do jednoho nebo dvou měsíců použilo vše sušené maso, ryby, drůbež nebo jerky. Potraviny označte etiketou a nejdříve použijte nejstarší zásoby. Pravidelně kontrolujte sušené potraviny. Pokud se zdá, že jídlo je vlhčí jako při balení, do nádoby se dostává vlhkost. Plíseň naznačuje, že jídlo nebylo před skladováním správně vysušené. Zničte plesnivě jídlo.

TIPY NA REHYDRATACE

Dehydratace je proces odstraňování vlhkosti z potravin. Rehydratace je nahrazení této vlhkosti, aby se jídlo vrátilo do původního stavu. I když některé sušené potraviny, jako například ovoce, jsou ve svém dehydratovaném stavu vynikající, před jídlem je budete často chtít rehydratovat. Zde je několik tipů.

Stačí přidat vodu

- V případě sekané nebo drcené zeleniny a ovoce, které se má používat v cookies, není obvykle nutná rehydratace. Pokud jsou kousky příliš křupavé a suché, můžete zkusit přidat 1 lžičku vody na šálek (200 ml) sušeného jídla.
- Na zeleninu a ovoce, které mají být použity v cukrářských výrobcích, koláčích, rychlých chlebech, cestách, použijte 2 díly vody na 3 díly (dle objemu) sušené potraviny.
- Na zeleninu a ovoce, které se bude vařit v tekutině, jako jsou zeleninové přílohy, ovocné polevy a kompoty, použijte 1 až 1 1/2 dílu vody na 1 díl sušeného jídla.

Na správné vaření může být nutná další tekutina.

Další rady o rehydrataci

- Pokud scedíte rehydratované potraviny, uložte si tekutinu. Tato tekutina má velkou nutriční hodnotu. Tuto tekutinu zmrazte pro pozdější použití v polévkách, koláčích nebo kompotech.
- Při přípravě polévek není třeba se připravovat předem. Sušenou zeleninu je možné přidat přímo do polévky asi hodinu před podáváním.
- Nepřidávejte pepř, sůl, bujónové kostky nebo výrobky z rajčat, dokud nedojde k rehydrataci a vaření zeleniny. Tyto položky značně brání rehydrataci.
- Některé potraviny se rehydratují déle než jiné, mrkev a fazole vyžadují více času než zelený hrášek nebo brambory. Pravidlo: to, co se nejdéle dehydratuje, se nejdéle rehydratuje.
- Pokuste se na rehydrataci nepoužít více tekutin, než je nutné, protože živiny budou odcházet s přebytečnou vodou. Vložte dehydrované jídlo do nádoby a na pokrytí potravin použijte dostatečné množství vody. Podle potřeby přidejte později vodu, abyste nahradili to, co jídlo absorbuje.

ČASY PŘÍPRAVY A SUŠENÍ

Tabulka přípravy masa (nastavte teplotu od 63 do 68 ° C)

Mäso	Příprava	Suchost	Čas
Jerky z hovězího masa	Libové flank nebo round steaky o tloušťce asi 2,5 až 3,5 cm	Mírně žvýkací, ale ne křehké	6-15 hodin

Tabulka přípravy ovoce (nastavená teplota: 57°C)

Ovoce	Příprava	Suchost	Čas
Jablka	Odstraňte slupku a jádro a nakrájejte na plátky nebo kroužky.	Poddajné	5-6 hodin
Meruňky	Očistěte, nakrájejte na poloviny nebo na kousky.	Poddajné	12-38 hodin
Banány	Oloupejte a nakrájejte na plátky 1 cm.	Křupavé	8-38 hodin
Bobule	Jahody nakrájejte na plátky 1 cm.	Suché	8-26 hodin
Brusinky	Ostatní bobule nechte celé.	Poddajné	6-26 hodin
Datle	Odpeckujte a nakrájejte na plátky.	Kožovité	6-26 hodin
Fíky	Nakrájejte na plátky.	Kožovité	6-26 hodin
Nektarinky	Nakrájejte na poloviny, sušte se slupkou dolů. Odpeckujte když jsou na 50% suché.	Poddajné	8-26 hodin
Pomeran-Cova kůra	Našúpte dlouhých pásech	Křehké	8-16 hodin
Třešně	Můžete nechat vcelku nebo odpeckovat nebo odpeckujte když jsou na 50% suché.	Poddajné	8-34 hodin

Ovoce	Příprava	Suchost	Čas
Broskve	Odpeckujte když jsou na 50% suché. Nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny a sušte se slupkou dolů.	Poddajné	10-34 hodin
Hrušky	Oloupeme a nakrájíme na plátky.	Poddajné	8-38 hodin

Tabulka na přípravu zeleniny (nastavená teplota: 52°C)

Zelenina	Příprava	Suchost	Čas
Artyčoky	Nakrájejte na proužky 0,8 cm. Vařte 10 minut.	Křehké	6-14 hodin
Fazole	Nakrájejte a spařte do průsvitných.	Křehké	6-16 hodin
Brokolice	Ořízněte a nakrájejte. Parte asi 3 až 5 min.	Křehké	6-20 hodin
Hrách	Blanšírujte po dobu 3 až 5 minut.	Křehké	8-14 hodin
Okurka	Nakrájejte na 1,2 cm plátky.	Kožovité	6-18 hodin
Mrkev	Parte do měkka. Nastrouhejte nebo nakrájejte na plátky.	Kožovité	6-12 hodin
Brambory	Nakrájejte na plátky, kostky nebo nařízněte. Spartě nebo blanšírujte 8 do 10 min.	Křehké	6-18 hodin
Cenak	Odstraňte slupku a nakrájejte na plátky.	Křehké	6-16 hodin
Zelí	Ořízněte a nakrájejte na proužky 0,3 cm. Nakrájejte jádro na proužky 0,6 cm	Kožovité	6-14 hodin
Paprika	Nakrájejte na proužky nebo kroužky o průměru 0,6 cm. Odstraňte semena.	Křehké	4-14 hodin
Peperoni	Suché v jednom kuse.	Kožovité	6-14 hodin

Zelenina	Příprava	Suchost	Čas
Houby	Nakrájejte na plátky, nasekejte nebo sušte celé.	Kožovité	6-14 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější slupku a nakrájejte. Na délku 0,3 cm.	Suché	6-38 hodin
Růžičková kapusta	Odtrhněte ze stopky. Nakrájejte na polovinu podélně.	Chrumkavé	8-30 hodin
Řepa	Blanšírujte, ochladte, odstraňte vrchy a kořeny. Nakrájejte na plátky.	Křehké	8-26 hodin
Pažitka	Nasekejte.	Křehké	6-10 hodin
Celer	Nakrájejte na plátky 0,6 cm.	Křehké	6-14 hodin
Chřest	Nakrájejte na kousky 2,5 cm. Použijte raději špičky.	Křehké	6-14 hodin
Špenát	Blanšírujte až do změknutí, ale ne do mokra.	Křehké	6-16 hodin
Rajčata	Odstraňte slupku. nařežte na poloviny nebo plátky.	Kožovité	8-24 hodin
Cuketa	Nakrájejte na kousky 0,6 cm.	Křehké	6-18 hodin
Cibule	Nakrájejte na kousky nebo nasekejte.	Křehké	8-14 hodin

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Prevence
Vlhkost kolem nádoby	Neúplné sušení. Potraviny, které jsou nařezány nerovnoměrně a způsobují neúplné sušení. Sušené potraviny, které byly skladovány příliš dlouho po ochlazení při pokojové teplotě, progresivně reabsorbují vlhkost.	Před vyjmutím ze sušičky potraviny otestujte na suchost. Potraviny nakrájejte rovnoměrně. Ochlaďte potraviny rychle a okamžitě zabalte.
Plíseň na jídle	Neúplné sušení. Potraviny, u kterých nebyla do týdne zkontrolována míra vlhkosti. Skladovací nádoba není vzduchotěsná. Skladovací teplota je příliš vysoká / vlhkost v potravinách. Táč mohla ztvrdnout, tj jídlo bylo sušené při příliš vysoké teplotě a bylo usušené zvenčí, ale ne úplně vysušené uvnitř.	Vyzkoušejte několik usušených kousků. Zkontrolujte skladovací nádobu pro vlhkost do 1 týdne a v případě potřeby jídlo znovu vysušte. Na skladování používejte vzduchotěsné obaly. Potraviny skladujte na chladných místech teplota 21 ° C nebo nižší. Sušte potraviny při vhodných teplotách / použijte návod k použití pokyny k sušení.
Hnědé skvrny na zelenině	Používá se příliš vysoká teplota sušení. Zelenina se příliš vysušila.	Sušte potraviny při vhodných teplotách / jak uvádí návod k použití pokyny k sušení. Potraviny pravidelně kontrolujte zda jsou suché
Potraviny se lepí na tácky	Jídlo se neobrátí.	Po jedné hodině sušení použijte špachtli a převraťte jídlo

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Poznámka: Před čištěním nebo údržbou se ujistěte, že je zástrčka odpojena a síťový vypínač je v poloze OFF

- Před prvním použitím sušičky a po každém použití vyčistěte štěrbiny a vnitřek.
- Přepněte vypínač a knoflík časovače do polohy OFF. Odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Před čištěním nechte sušičku úplně vychladnout.
- Vyberte stojany ze sušičky.
- Sušičku otřete navlhčenou houbou nebo žínkou (zevnitř a zvenčí). Pozor, hrany mohou být ostré! Na topné těleso nestříkejte vodu. Voda může poškodit elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. Jednotku neponořujte do vody.
- Poličky dehydratačním zařízením očistěte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a okamžitě je osušte.

POKYNY K LIKVIDACI



Podle Evropského nařízení odpadu 2012/19 / EU tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nepatří do domácího odpadu. Na základě směrnice by měl přístroj odevzdat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Zajištěním správné likvidace výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví, což by jinak mohl být důsledek nesprávné likvidace výrobku. Pro detailnější informace o recyklaci tohoto výrobku se obraťte na svůj Místní úřad nebo na odpadovou a likvidační službu vaší domácnosti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými směrnici:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRK