

KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV
KLARSTEIN NIETSRV

KLARSTEIN

Flavour Dry

10034423

Vážený zákazník,

Blahopřejeme k nákupu tohoto zařízení. Pozorně si přečtěte příručku a dodržujte následující rady, abyste předešli poškození přístroje. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost.

OBSAH

Bezpečnostné pokyny	4
Prehľad zariadenia	6
Funkcie	7
Odporúčané nástroje a pomôcky	9
Tipy na prípravu jedla	9
Sušenie zeleniny	10
Sušenie ovocia	12
Výroba ovocnej kože	13
Sušenie mäsa a rýb	14
Sušenie kvetov a bylín	16
Skladovanie sušených potravín	16
Poznámky k rehydratácii	18
Odporúčané potraviny a časy sušenia	19
Čistenie a starostlivosť	22
Riešenie problémov	23
Pokyny na likvidáciu	24
Vyhlasenie o zhode	24
Technické údaje	24

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Prečítajte si pozorne všetky bezpečnostné a prevádzkové pokyny a uschovajte ich pre budúce použitie.
- Tento spotrebič nepoužívajte na horľavých materiáloch, napríklad na drevených povrchoch alebo na obruse.
- Prístroj nepoužívajte na tepelne senzitivnej keramickej varnej doske alebo doske na krájanie. Zariadenie používajte len na tepelne odolnom povrchu, ktorý je aspoň taký veľký ako zariadenie. Tým sa zabráni poškodeniu podložky vplyvom tepla generovaného počas prevádzky.
- Pred použitím skontrolujte, či všetky diely fungujú správne a či plnia svoje zamýšľané funkcie. Skontrolujte všetky podmienky, ktoré môžu ovplyvniť činnosť jednotky. Nepoužívajte zariadenie, ak je napájací kábel poškodený alebo roztrhnutý.
- Držte deti mimo dosahu. Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru. Majte zariadenie pod dohľadom počas používania.
- Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nesprávneho použitia zariadenia. Nesprávne používanie spôsobí stratu platnosti záruky.
- Elektrickú opravu musí vykonať autorizované servisné stredisko. Používajte iba továrenské originálne diely a príslušenstvo. Modifikácia zariadenia spôsobí stratu platnosti záruky. Nikdy neotvárajte zadný panel. Nikdy neodstraňujte zadnú stenu zo sušičky.
- Neodpájajte zariadenie ťahaním kábla zo zásuvky. Ak používate predĺžovací kábel, uistite sa, že označený elektrický výkon je aspoň taký veľký ako elektrický výkon tohto spotrebiča.
- Uistite sa, či je počas používania zariadenie stabilné. Všetky štyri nohy by mali byť na rovnej ploche. Prístroj by sa počas prevádzky nemal pohybovať.
- Nepoužívajte vonku alebo v blízkosti horľavých alebo spaľovacích materiálov. Len na vnútorné použitie. Nie na komerčné využitie.
- Používajte na dobre vetranom mieste.
- Neblokujte vetracie otvory na dverách alebo na zadnej strane. Udržiavajte minimálne (30 cm) od akejkoľvek steny, aby ste umožnili správnu cirkuláciu vzduchu.
- Nepoužívajte na horľavých povrchoch, ako sú koberce.
- Zabráňte zásahu elektrickým prúdom. Neponárajte jednotku a ovládací panel do vody alebo inej tekutiny.
- Po čistení sa uistite, či je prístroj úplne suchý pred opätovným pripojením do elektrickej zásuvky - ak nie; môže dôjsť k elektrickému šoku.
- Neumiestňujte zariadenie ani jeho časti do blízkosti horúcich plynov alebo elektrických kachlí, do vyhrievaných pecí alebo na varné dosky. Dbajte na to, aby sieťový kábel nevisel nad pracovným povrchom ani sa nedotýkal horúcich povrchov.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako je určené.

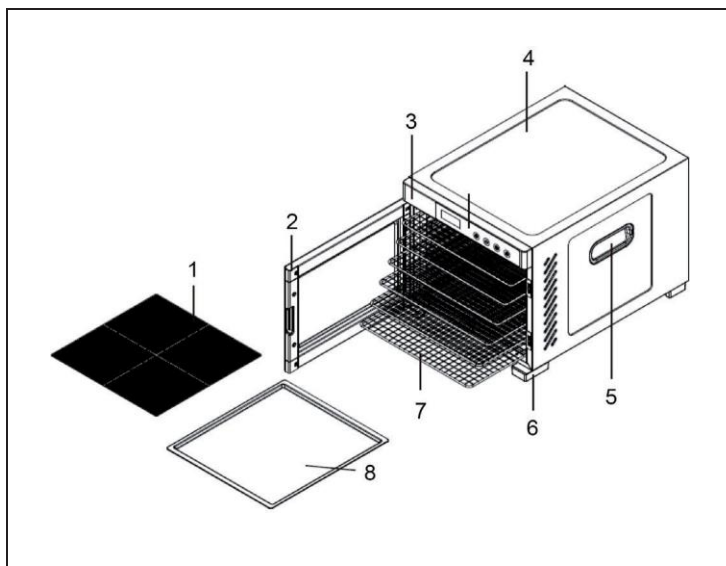
- Ak spotrebič počas používania nefunguje, okamžite ho vypnite a prerušte jeho používanie.
- Nepokúšajte sa otvoriť ovládací panel. Tento výrobok neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol opraviť užívateľ. Vždy sa obráťte na autorizované servisné stredisko, ak jednotka nefunguje správne. Používajte len príslušenstvo schválené výrobcom. Všetky časti tohto spotrebiča sa musia používať podľa návodu na obsluhu. Používajte len príslušenstvo schválené výrobcom. Ostatné súčasti sa s touto jednotkou nesmú používať a spôsobia neplatnosť záruky.
- Deti vo veku 8 rokov a osoby staršie s mentálnym, zmyslovým a telesným postihnutím, môžu používať tento prístroj, iba ak boli zodpovedným dozorom dôkladne oboznámené s funkciami a bezpečnostnými opatreniami a porozumeli súvisiacim rizikám..



UPOZORNENIE

Nebezpečenstvo popálenia! Keď sa povrch spotrebiča počas prevádzky veľmi zohreje, uchopte iba rukoväť a vypínače, aby ste sa nespálili.

PREHĽAD ZARIADENIA



1	Sieťka	5	Úchytka
2	Dvierka	6	Nohy
3	Ovládací panel	7	Nerezová sieť
4	Hlavná časť	8	Rošt na ovocie

Použitie voliteľného príslušenstva:

Sieťka	Položte sieť na mriežku z nerezovej ocele. Vhodný pre menšie potraviny, ako sú byliny a bobule a lepkavé potraviny, ako sú banány a paradajky.
Rošt na ovocie	Položte sieť na mriežku z nerezovej ocele a robte chutné ovocné rolky prirodzeným spôsobom. Ak nepoužívate rošt na ovocie ako taký, umiestnite ho ako misku na drobky na spodnú časť zariadenia.

FUNKCIE

Poznámka: Zariadenie používajte iba v dobre vetraných priestoroch. Neblokujte vetracie otvory na zadnej strane alebo na dverách dehydrátora.

Pred prvým použitím

- Zo zariadenia odstráňte všetok obalový materiál a odstráňte všetko príslušenstvo.
- Mriežky očistite navlhčenou tkaninou.
- Zariadenie umiestnite na stabilný a rovný povrch. Zapojte zástrčku do zásuvky. Zasuňte mriežky do zariadenia.
- Ponechajte zariadenie 30 minút bez pridávania potravín. Uistite sa, že miestnosť, v ktorej je jednotka umiestnená, má dostatočné vetranie, pretože jednotka pri prvom použití vytvára dym alebo zápach. To je normálne.
- Mriežky opláchnite vodou a všetky komponenty osušte.

Uvedenie do prevádzky

1. Položte vyčistené jedlo na mriežky - Na mriežky nekladte príliš veľa potravín a uistite sa, že jedlo nie je nad sebou. Zatvorte dvere.
2. Zasuňte sieťovú zástrčku zariadenia do zásuvky. Zariadenie raz zapípa. Rozsvieti sa indikátor „ON / OFF“ a na displeji sa zobrazí „0000“.
3. Stlačte tlačidlo „ON / OFF“. LED obrazovka zobrazuje prednastavený čas „10:00“ a nastavenie teploty „70 ° C“. Najskôr sa naštartuje motor a ventilátor, kúrenie sa spustí o 5 sekúnd neskôr. Na nastavenie času bliká na displeji LED symbol „:“.
4. Stlačte tlačidlo TEMP / TIME. Na obrazovke bliká indikátor teploty. Pomocou tlačidla + alebo - zmeňte teplotu (teplotný rozsah je medzi 35 ° C a 75 ° C).

Poznámka: Zmena teploty je v krokoch 5 ° C. Stlačením a podržaním tlačidla + alebo - rýchlo zmeníte teplotu.

5. Po nastavení teploty opětovným stlačením tlačidla TEMP / TIME nastavíte čas. Na displeji bliká čas. Ak chcete zmeniť čas, stlačte tlačidlo + alebo - (časový rozsah od 00:30 do 24:00).

Poznámka: Čas je možné meniť v krokoch po 30 minútach. Stlačením a podržaním tlačidla + alebo - rýchlo zmeníte teplotu.

6. Po nastavení teploty a času sa zariadenie spustí..

Poznámka: Ak počas procesu sušenia stlačíte tlačidlo „ON / OFF“, všetky funkcie sa pozastavia. Na obrazovke sa zobrazí „0000“. Stlačením tlačidla TEMP / TIME môžete kedykoľvek zmeniť teplotu a čas. Najprv stlačte tlačidlo TEMP / TIME a potom tlačidlo + alebo -.

7. Po vypršaní času prestanú fungovať vykurovacie telesá. Ventilátor bude bežať asi 10 sekúnd a alarm zaznie 20-krát (1 čas / sekundu).
8. Po vysušení odpojte sieťovú šnúru od elektrickej zásuvky.

Poznámka: Ovocie a zelenina, ktoré boli v zariadení sušené, sa líšia vzhľadom na sušené ovocie a zeleninu, ktoré si môžete kúpiť v supermarkete. Je to preto, že váš prístroj nepoužíva žiadne konzervačné látky a umelé farbivá, iba prírodné prísady.

9. Zaznamenávanie vlhkosti a hmotnosti jedla pred a po sušení je užitočné pre budúce procesy sušenia.

ODPORÚČANÉ NÁSTROJE A POMÔCKY

- Zeleninový nôž
- Doska na krájanie
- Skladovací kontajner

Ďalšie nástroje na uľahčenie prípravy jedla:

- Kuchynský robot alebo podobné zariadenie na mletie potravín čo najrovnomernejšie.
- Parník alebo hrniec s vložkou na naparovanie a blanširovanie.
- Mixér na výrobu ovocného pretlaku z ovocnej kože.
- Poznámkový blok na zaznamenávanie časov pre konkrétne recepty.

TIPY NA PRÍPRAVU JEDLA

Ovocie a zelenina obsahujú veľa výživných látok. Preto sa neodporúča šúpať sušené ovocie, ak sa konzumuje ako desiata alebo sa používa v sušienkach. Na druhej strane, jablká a paradajky môžete tiež šúpať, ak ich chcete použiť v polievkach alebo koláčoch. Ak dávate prednosť šúpaniu ovocia a zeleniny, pred sušením v sušičke ich vylúpajte.

Jedným z najdôležitejších faktorov úspešného sušenia je spôsob, ako rozdeľujete jedlo na kúsky. Všetky potraviny nakrájajte na kúsky rovnakej veľkosti tak, aby mali približne rovnaký obsah vlhkosti. Hrubé plátky sa sušia pomalšie ako tenké plátky. Je len na vás, ako silné plátky narežete, ale všetky by mali mať rovnakú hrúbku, aby sa zabezpečilo rovnomerné sušenie.

Pokožka mnohých potravín obsahuje cenné zložky, ale môže brániť procesu sušenia. Počas sušenia sa voda odparuje z rezaných povrchov, ale nie cez šupinu. Čím väčšia je plocha rezu, tým rýchlejšie a lepšie bude suché jedlo.

Z tohto dôvodu by sa mala tenká jačmeňová zelenina, ako sú zelené fazule, špargľa a rebarbora, rozrezať na polovicu pozdĺžne alebo nakrájať veľmi diagonálne pod uhlom tak, aby bol povrch rezu čo najväčší a kusy dobre suché.

Ovocie nakrájajte na tenké plátky. Brokolica by sa mala podľa veľkosti rozdeľovať na polovicu alebo na štvrtinu. Drobné ovocie, ako sú jahody, sa môžu rozpolovať na polovicu. Dokonca aj menšie bobule môžu byť na polovicu alebo blanširované, aby sa pokožka ľahko rozpadla.

Ako naplniť zariadenie

Použite celý povrch zariadenia, ale uistite sa, že medzi každým kusom je dostatok priestoru, aby vzduch v jednotke mohol správne cirkulovať. Uistite sa, že sa jednotlivé kusy neprekrývajú. To platí najmä pre plátky banánov a jablkové krúžky. Ak sú niektoré kusy po vysušení príliš vlhké, je to často preto, že boli počas sušenia naskladané.

Keď sa voda počas sušenia odparuje, jedlo sa zmršťuje. Rovnaké množstvo potravín preto vyžaduje oveľa menej úložného priestoru. Rozsekané kusy by nemali byť hrubšie ako 1 cm.

Môže byť potrebné otočiť narezané kúsky počas sušenia raz alebo dvakrát, aby sa umožnilo rovnomerné zaschnutie. V takom prípade vypnite zariadenie, odpojte ho, vyberte zásobníky, obráťte kúsky, znova vložte zásobníky a reštartujte zariadenie.

Ako zabrániť kvapkaniu

Niektoré potraviny, ako sú paradajky, citrusové plody alebo sladené ovocie, majú tendenciu kvapkať. Kvapkaná tekutina môže ovplyvniť chuť potravín v spodnej časti. Aby ste predišli odkvapkávaniu, po umiestnení potravín naň stlačte niekoľkokrát podnos na kuchynskú utierku, aby ste odstránili prebytočnú tekutinu.

SUŠENIE ZELENINY

Sušená zelenina je rovnako chutná ako sušené ovocie. Môžete ho napríklad použiť na úpravu polievok, dusených alebo dusených pokrmov. Kdekoľvek používajú čerstvú zeleninu, môžete použiť aj sušenú zeleninu. Skôr ako zeleninu pripravíte na sušenie, umyte ju studenou vodou. Zeleninu spracujte v závislosti od druhu zeleniny, v prípade potreby ju olúpte a jadrá vyberte. Aby ste ušetrili čas, môžete tiež použiť kuchynský robot na lúpanie a sekanie.

Po vysušení zeleniny nechajte svoju kreativitu voľnú. Kusy môžete napríklad umiestniť do zriedenej citrónovej šťavy alebo podobne na 2 minúty pred sušením, aby ste dosiahli čerstvú chuť zeleniny, ako je špargľa alebo fazuľa.

Predbežná úprava zeleniny

Väčšina zeleniny, až na niekoľko výnimiek, musí byť pred sušením predúpravená. Postupujte podľa týchto tipov a získajte maximum zo svojej zeleniny.

Niektoré druhy zeleniny, ako napríklad cibuľa, cesnak, paprika, paradajky alebo huby, môžete sušiť bez predchádzajúcej úpravy. Všetka ostatná zelenina sa musí pred sušením zvyčajne predspracovať.

Mimo práve uvedeného musíte pred sušením napariť alebo blanžirovanie takmer všetku ostatnú zeleninu. Niektoré druhy zeleniny obsahujú enzýmy, ktoré sú zodpovedné za dozrievanie a pokiaľ sa neodstránia, časom budú produkovať nežiaduce arómy. Dokonca aj bez predbežnej úpravy si túto zeleninu môžete nechať schnúť až 3 mesiace. Predúprava predlžuje trvanlivosť a uchováva chuť dlhšie.

Varenie v pare

Najlepší druh predúpravy ponúka varenie v pare. Vložte podložku alebo kúsky zeleniny do varnej misky alebo do cedníka. Rozdrvené kúsky zeleniny by nemali byť vysoké viac ako 1,2 cm. Varte podnos alebo sitko na malé množstvo vriacej vody v panvici. Voda by sa nemala dotýkať zeleniny. Dávajte pozor na čas. Keď zeleninu vyberiete, mala by byť stále mierne pevná. Nalejte zeleninu do misky studenej vody, aby ste zastavili proces varenia a udržali zeleninu vo farbe. Zeleninu osušte a rozložte na zariadenie.

Blanžirovanie

Pred sušením odporúčame blanžirovanie zelených fazúľ, karfiolu, brokolice, špargle, zemiakov a hrachu. Pretože sa táto zelenina často používa v dusenom mäse, blanžirovanie zaručuje, že si zachováva svoju farbu. Pridajte zeleninu do vriacej vody maximálne 3-5 minút. Potom nalejte zeleninu do sita, osušte ju a rozložte na zariadenie.

Blanžirovanie je rýchlejšie ako varenie v pare, ale cenné ingrediencie sa strácajú vo vode na varenie. Neodporúčame túto metódu pre zeleninové plátky, pretože pri blanžirovaní sa rýchlo uvaria. Ak chcete nakrájanú zeleninu nakrájať na polovicu, vložte kúsky do veľkého hrnca s viacou vodou. Pridajte maximálne 1 šálku (200 ml) kúskov zeleniny na 250 ml vody. Dávajte pozor na čas. Čas na blanžirovanie je iba asi polovičný čas, ktorý potrebujete na naparovanie. Keď zeleninu vyberiete, mala by byť stále mierne pevná.

SUŠENIE OVOCIA

Sušenie je jednou z najlepších metód konzervovania ovocia. Sušené ovocie sa môže jesť čisté alebo použité na ozdobenie zmrzliny alebo v koláčoch. Sušené ovocie obsahuje iba prírodnú sladkosť, žiadne prísady a je stále za primeranú cenu.

Dehydratované ovocie sa dá ľahko vyrobiť pomocou dehydrátátora. Ovocie umyte skôr, ako začnete. Ak je to potrebné, pred sušením odstráňte kožu a jadro a nakrájajte ovocie na plátky alebo krúžky.

Aby ste dosiahli dobré výsledky, nemusíte nevyhnutne ovocie vopred ošetrovať. Ak však skladujete sušené ovocie dlhšie ako 6 mesiacov, niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány, však zmenia farbu. Ovocie je potom stále jedlé, ale veľmi nevzhľadné. Ak nechcete, aby ovocie zmenilo farbu, mali by ste ho vopred ošetriť. Hoci banány v neošetrenom stave zhnednú, sú veľmi sladké a majú výraznú chuť banánov. Jednoducho nakrájajte banány na plátky a vložte plátky na police. Zohľadnite časy sušenia ovocia uvedené v časti „Odporúčané potraviny a časy sušenia“.

Aby ste ovocie ochránili pred sfarbením, pred sušením ho vymeňte dve minúty v citrónovej, ananásovej alebo pomarančovej šťave. Kusy vysušte pomocou papierovej utierky a položte ich na police.

Predúprava citrónom, ananásom a pomarančovým džúsom

Čerstvá alebo fľašková citrónová, ananásová a pomarančová šťava je vďaka svojej prirodzenej sladkosti perfektná na predúpravu. Ananásová a pomarančová šťava sa môže použiť podľa potreby nezriedená alebo zriedená. Ak používate citrónovú šťavu, zmiešajte 1 diel šťavy s 8 dielmi vody a namočte do ovocia na 2 minúty. Môže sa stať, že chuť citrónovej šťavy utopí prirodzenú chuť ovocia a zatemní ovocie napriek predúprave. Vyskúšajte rôzne doby namáčania a riedenia.

Predbežné ošetrovanie kyselinou askorbovou

Kyselina askorbová alebo prášok vitamínu C na predúpravu ovocia je k dispozícii v lekární. 1 čajovú lyžičku prášku vitamínu C zmiešajte so 4 šálkami (200 ml) vody a namočte do ovocia na 2 minúty. Rovnako ako pri citrónovej šťave sa môže stať, že vôňa citróna utopí chuť ovocia. Preto experimentujte s rôznymi dobami namáčania a riedeniami.

VÝROBA OVOCNEJ KOŽE

Ovocná koža sa niekedy označuje ako ovocné rožky, ovocné prúžky, sušené ovocie, atď. Vyrobené z pyrė a sušeného ovocia, sa stáva chutnou, žuvacou a sladkou desiatu, ktorú tu nazývame ovocnou kožou. Určite ste ochutnali obchodnú verziu trhu. Ale akonáhle ste ochutnali čerstvú domácu kvalitu, už nikdy nebudete chcieť, aby bol výrobok z obchodu! Ovocná koža je skvelý spôsob, ako recyklovať zrelé alebo zvyšné ovocie, ktoré by sa inak vyhodilo.

Výroba ovocnej kože je veľmi jednoduchá. Najskôr dôkladne umyte ovocie v studenej vode. Odstráňte stonky alebo listy ovocia. Podľa potreby odstráňte šupku, pokožku, škvrny a semená. Potom ovocie alebo ovocnú zmes podľa vlastného výberu rozmixujte. Do miešača stačí pridať dostatok tekutiny, aby sa vytvorilo mäkké, husté pyrė. Môže sa použiť med, ovocná šťava alebo voda. Nenechávajte zmes príliš tenkú, inak nezostane vo vložke dehydrátátora. V prípade ovocia s vysokým obsahom vlhkosti sa musí pridávať málo alebo takmer žiadna tekutina.

Pretože vy ste kuchár, budete ochutnať pyrė, kým ho budete vyrábať. Je to nielen vaše privilégium, ale aj súčasť procesu, pretože ak pyrė chutí dobre, ovocná koža bude chutiť ešte lepšie! Majte na pamäti, že chuť a sladkosť sa zlučujú, keď je ovocná koža suchá, takže ju príliš nesladte!

Najlepšie je použiť povlak z ovocnej kože, ktorý bol vyrobený na tento účel. Ak nie je po ruke, môžete polovicu zásuvky položiť pomocou fólie. Aby sa zabezpečila primeraná cirkulácia vzduchu, naraz by sa mala zakrývať iba polovica každej vložky. Ak používate viac ako jeden slot, zakryte polovice striedavo posúvačom. Majte na pamäti, že polia sa dajú vkladať iba na jednu stranu. Umiestnite polia na príborník v správnom smere pred vložením políc do fólie na pravej strane.

Ak sušíte lepkavé pyrė (napr. banány), na plech z ovocnej kože alebo na fóliu nastriekajte trochu rastlinného oleja. Po naplnení všetkých listov ovocnej kože položte polia do dehydrátátora na seba. Ovocie pyrė sušte, až kým nebude mať textúru kože. Malo by byť ľahké odstrániť ovocnú kožu z listu. Zabaľte ho do fólie a skladujte pri izbovej teplote. Do pyrė sa môže pridať korenie, nasekané orechy alebo kokosové vločky pre inú príchuť. Pre viac variantov zmiešajte rôzne druhy pyrė dohromady.

Experimentujte so svojimi receptami podľa želania. Čisté príchute s jedným ovocím sú v poriadku, ale existuje aj veľa rôznych kombinácií ovocia, ktoré pripravujú chutné občerstvenie. To sú:

- Jahoda - banán
- jahoda - rebarbora
- ananás – broskyňa
- jablko - škoricica (použite škoricu striedmo)
- Medovo-bobuľovo-pomaranč (bobule by sa mali variť)
- Ananás - pomaranč
- Ananás marhuľa
- Malina jablko
- Malinový-banánový-kokosový orech
- Zmiešané bobule
- Čučoriedka – jablko

SUŠENIE MÄSA A RÝB

Sušené mäso sa najlepšie vyrába na kemping a na trek. Pri opätovnom spracovaní sa získa chutné mäso, ktoré je podobné čerstvo vyrobenému.

Dôležitá poznámka: Varenie všetkých druhov mäsa a rýb (okrem hovädzieho mäsa Jerky) pred sušením je nevyhnutné na zaistenie bezpečnosti: Neskladujte sušené mäso, ryby alebo hydinu dlhšie ako dva mesiace.

Používajte iba chudé mäso a odrežte čo najviac tuku. Mäso by sa malo pred sušením marinovať, aby bolo pikantné a jemné. Marináda by mala obsahovať soľ, ktorá pomáha zbavovať mäso z vody a konzervovať ho, ale bez oleja. Väčšina marinád obsahuje formu kyseliny (napríklad paradajková omáčka alebo ocot), pretože kyselina rozdeľuje vlákna a robí mäso jemným.

Mäso sa ľahšie krája, keď je čiastočne mrazené, najmä ak chcete tenké plátky. Rezací stroj môže prácu omnoho uľahčiť. Môžete tiež povedať svojmu mäsiarovi, že chcete vyrábať sušené mäso alebo trhané hovädzie mäso. Urobí to rád za vás.

Ak sušíte mäso alebo zverinu na mäso, polievku atď., nezabudnite, že tento druh mäsa sa musí pred sušením variť. Uvarte ho, nakrájajte na malé kocky a vložte do dehydrátora. Sušte ho, až kým všetka vlhkosť nevyteká, teda medzi 2 a 8 hodinami.

Keď budete pripravení na použitie vo vašom obľúbenom guláši, nechajte kúsky nasiaknuť vodou alebo vývarom najmenej hodinu a pol, kým nebude krehké a približne rovnakej veľkosti ako predtým.

Hovädzie mäso: Vyberte chudé plátky. Steak z boku, bedra alebo trupu je lepší ako plece alebo rebro.

Hydina: Všetka hydina sa musí pred sušením uvariť. Najlepšie metódy sú napaarovanie alebo grilovanie. Kuracie prsia sú chudšie ako tmavé mäso.

Ryby: Pred sušením je dobré ryby napaariť. Prípadne predhrejte svoju tradičnú rúru na 95 ° C a pečte 20 minút. Platesy sú pri sušení rýb dobrou voľbou.

Typy na prípravu hovädzieho mäsa Jerky

Ak sušíte mäso bez varenia, dostanete tvrdé, chutné mäso známe aj ako Hovädzie mäso Jerky. Výroba trhancov je jednou z najstarších metód konzervovania potravín. Pretože mäso vopred nevaríte, používajte pre Jerkyho iba mäso vysokej kvality a mäso spracováajte iba na čistom a sterilnom mieste. Po spracovaní mäsa dôkladne vyčistite pracovnú dosku. Výroba jeriek je jediný proces, pri ktorom sa mäso predtým nevarilo.

- Na výrobu hovädzieho mäsa Jerky použite kvalitný chudý kus hovädzieho mäsa z boku alebo zadku. Mäso by malo mať hrúbku asi 2,5 až 3,5 cm. Odstráňte všetok tuk a spojivové tkanivo, pretože tuk bráni procesu sušenia a po vysušení je ťažké žuť spojivové tkanivo.
- Mäso vložte do mrazničky na 30 minút, aby sa uľahčilo krájanie. Potom ho prevráťte a nechajte ho v mrazničke ďalších 15 minút. Potom ju rozrežte cez vlákno na 0,3 cm široké prúžky.
- Marinujte prúžky 3 hodiny alebo cez noc. Marináda robí mäso pikantnejším a jemnejším. Čím dlhšie mäso marinujete, tým je korenistejšie.
- Mäso môžete ochutiť soľou, korením, cesnakom alebo cibuľou alebo iným korením. Použite korenie ale striedmo, pretože chuť sa po vysušení zintenzívni. Experimentujte s korením, až kým trhané nevyhovuje vášmu vkusu.
- Marinované prúžky osušte utierkou a položte ich na police. Aby ste zabránili odkvapkávaniu prebytočnej marinády, stlačte misku niekoľkokrát na kuchynskú utierku. Sušte prúžky, kým nie sú celkom suché. Prúžky musia schnúť medzi 6 a 16 hodinami. Na rozdiel od iného sušeného mäsa by mal byť Jerky tvrdý, ale nie krehký.

Dôležitá poznámka: Nezabudnite, že čisté pracovisko je dôležité. Pred prácou s mäsom si vždy umyte všetky pracovné povrchy a ruky. Po dotyku iného objektu alebo povrchu si umyte ruky.

SUŠENIE KVETOV A BYLÍN

Kvety: Kvety by sa mali zbierať po vyschnutí rosy a pred navlhnutím večer. Kvety by sa mali sušiť čo najskôr po zbere. Zničené alebo hnedé listy vyhodte. Kvetiny položte do otvorov bez ich prekryvania. Sušte kvety asi 2 - 26 hodín.

Byliny: Opláchnite a pretrepte vodu. Trierť dosucha. Odstráňte odumreté alebo bezfarebné listy. Ak používate semená, vyberte si bylinky, ktoré zmenili farbu. Byliny nechajte na stonke a po ukončení sušenia ich odstráňte. Voľne rozmiestnite bylinky na podnose. Časy sušenia sa líšia v závislosti od veľkosti a typu. Sušte byliny 2 až 6 hodín.

SKLADOVANIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

Po vysušení by malo byť jedlo dobre zabalené na uskladnenie. Podľa pokynov uvedených nižšie uchovávajte jedlo čerstvé a jedlé tak dlho, ako je to možné.

Nádoby

Na uskladnenie je vhodný akýkoľvek čistý, nepriepustný a vlhkovstodný obal. Ťažké plastové vrecká so zipsom alebo vrecká so zalepením sú vhodné na skladovanie. Naplňte každé vrecko čo najviac a vytlačte prebytočný vzduch. Naplnené vrecká sa môžu skladovať v kovových nádobách s vekom (ideálne sú kávové hrnce), aby sa zabránilo hmyzu. Poháre na murivo je možné používať s plastovým vreckom alebo bez neho. Plastové nádoby s dobre priliehajúcimi viečkami sú dobré, ale musia byť vzduchotesné. Nepoužívajte látkové vrecia, ľahké plastové vrecká, maslový papier alebo nádoby bez pevne uzatvoreného veka.

Vecné tipy na skladovanie potravín

- Pred uskladnením počkajte, kým produkt úplne nevychladne.
- Teplo a svetlo zhoršujú sušinu. Skladujte ho v suchom, chladnom a tmavom prostredí. Z úložného obalu odstráňte čo najviac vzduchu a zatvorte ho.
- Ideálna teplota skladovania je 15 ° C a nižšia. Potraviny nikdy neskladujte priamo v kovovej nádobe.
- Vyvarujte sa nádobám, ktoré majú slabé tesnenie.
- Počas nasledujúcich týždňov skontrolujte vlhkosť obsahu suchého materiálu. Ak sa objaví vlhkosť, mali by ste obsah dlho sušiť.
- Sušené ovocie a zelenina by sa nemali skladovať dlhšie ako jeden rok, aby sa zabezpečila najlepšia možná kvalita.
- Sušte svoje produkty v lete, keď je najčerstvejšie. Obnovujte ho každý rok.
- Sušené mäso, zverina, hydina a ryby by sa pri skladovaní v chladničke nemali uchovávať dlhšie ako 3 mesiace a najviac 1 rok v mrazničke.
- Ak je jedlo správne a úplne vysušené, vákuové tmely môžu predĺžiť trvanlivosť o niekoľko mesiacov.

Poznámky k uloženiu

Chladné, tmavé a suché skladovanie je kľúčom k udržaniu kvality suchého tovaru. Poličky blízko okien musia byť zakryté, aby sa zabránilo svetlu. Murárske nádoby alebo plastové obaly by mali byť zabalené v papierovom sáčku alebo umiestnené v uzavretých skriniach. Cementové steny a podlahy sú často vlhké a studené. Preto neumiestňujte suchý materiál priamo na podlahu ani sa nedotýkajte steny pivnice, pretože by to mohlo spôsobiť kondenzáciu v nádobe. Výrobok neskladujte v blízkosti vecí so silným zápachom (napr. Farby, odstraňovače farieb alebo petrolej).

Poznámky o dobe skladovania

Sušené ovocie a zelenina by sa nemali skladovať dlhšie ako 1 rok. Plánuje sa, že sa všetka suchá hmota (mäso, ryby, hydina alebo trhané) spotrebuje do 1-2 mesiacov. Označte sušené potraviny a roztočte ich na základe prvého sušenia. Pravidelne kontrolujte suchý tovar. Ak je vlhší ako pri balení, do nádob vnikla vlhkosť. Vysušte suchý materiál na poličky a znova osušte. Potom ju vložte do vzduchotesnej nádoby. Plesen signalizuje, že jedlo nebolo pred skladovaním správne vysušené. Zlikvidujte plesnivé jedlo.

POZNÁMKY K REHYDRATÁCI

Počas sušenia sa z potravín odstraňuje vlhkosť. Pri rehydratácii dodáte chýbajúcu vlhkosť, kým sa neobnoví pôvodná vlhkosť. Aj keď sušené ovocie sa dá konzumovať aj po vysušení, môžete ho pred použitím vždy rehydratovať. Postupujte podľa tipov nižšie.

Pridajte vodu

- Ak chcete nasekané sušené ovocie a zeleninu používať na varenie sušienok, nemusíte ich nutne rehydratovať. Ak je ešte príliš suchý, navlhčíte šálku (200 ml) sušeného ovocia 1 lyžicou vody.
- Ak chcete použiť sušené ovocie a zeleninu na suflé, koláče, rýchle pečivo, cesto alebo zmesi na pečenie, zoberte 2 diely vody a 3 diely sušeného ovocia.
- Ak sa ovocie a zelenina varia v tekutinách, ako sú napríklad zeleninové zátky alebo kompot, použite 1 - 1 ½ dielu vody na 1 diel sušeného ovocia.

Iné metódy rehydratácie

- Pri dehydratovaných potravinách skladujte prebytočnú vodu. Zvyšky obsahujú cenné živiny. Tekutinu zmrazte a použite v polievkach, na ovocnú kožu, koláče alebo kompót.
- Ak sušená zelenina sa používa ma polievky, nemusíte ich vopred hydratovať. Pridajte sušenú zeleninu 1 hodinu pred pripravením polievky. Nepridávajte korenie, soľ, bujónové kocky alebo paradajkovú omáčku, kým nebude zelenina rehydratovaná a uvarená, pretože tieto zložky môžu narušiť rehydratáciu.
- Niektoré potraviny trvajú rehydratáciu dlhšie ako iné. Mrkva a fazuľa obyčajne trvajú dlhšie ako hrach alebo zemiaky. Všeobecne platí, že čím dlhšie musí jedlo schnúť, tým dlhšie trvá rehydratácia.
- Na rehydratáciu nepoužívajte viac vody, ako je potrebné, pretože inak dôjde k vyplaveniu dôležitých živín. Vložte sušené jedlo do nádoby a nalejte iba také množstvo vody, aby ste ho zakryli. Ak potrebujete viac tekutiny na rehydratáciu, pridajte tekutinu neskôr.

ODPORÚČANÉ POTRAVINY A ČASY SUŠENIA

Doby sušenia mäsa (odporúčaná teplota: 63 - 68 °)

Mäso	Príprava	Test usušenia	Čas sušenia
Beef Jerky	Chudé mäso z boku alebo zadku, narezané na hrúbku 2,5 - 3,5 cm.	Tvrдый, ale nie krehký.	6-15 hodín

Čas sušenia ovocia (odporúčaná teplota: 57 ° C)

Ovocie	Príprava	Test usušenia	Čas sušenia
Jablká	Kôra, jadro, nakrájané na krúžky alebo plátky.	poddajné	5-6 hodín
Marhule	Polovicu alebo plátok.	poddajné	12-38 hodín
Banány	Olúpame a nakrájame na plátky široké 0,3 cm.	chrumkavé	8-38 hodín
Bobulové ovocie	Jahody nakrájajte na plátky široké 1 cm a ostatné bobule nechajte v jednom kuse.	suché	8-26 hodín
Hrušky	Ošúpajte a nakrájajte.	poddajné	8-30 hodín
Brusnice	Rozdeľte alebo nechajte v jednom kuse.	poddajné	6-26 hodín
Ďatle	Olúpať a nakrájať.	húževnaté	6-26 hodín
Figy	Olúpať.	húževnaté	6-26 hodín
Čerešne	Spracovanie je voliteľné alebo sa môže uskutočniť, keď sú plody 50% sušené.	húževnaté	8-34 hodín
Nektarinky	Na polovicu a osušte pokožkou smerom nadol. Jadro vyberte, keď sú plody 50% suché.	poddajné	8-26 hodín
Pomarančová kôra	Olúpte dlhé prúžky.	krehká	8-16 hodín

Ovocie	Príprava	Test usušenia	Čas sušenia
Broskyne	O polovicu alebo štvrtinu a osušte pokožku stranou nadol. Jadro vyberte, keď sú plody 50% suché.	krehký	10-34 hodín
Hrozno	Nechajte v kusoch.	krehký	8-38 hodín

Doba schnutia zeleniny (odporúčaná teplota: 52 ° C)

Zelenina	Príprava	Test usušenia	Čas sušenia
Artičoky	Narezané na prúžky s hrúbkou 0,8 cm.	krehké	6-14 hodín
Baklažán	Narezané na prúžky široké 0,6 - 1,2 cm.	krehké	6-18 hodín
Karfiol	Strihajte, nakrájajte a narezajte.	húževnaté	6-16 hodín
Fazuľa	Rezané a varené / blanšírované, až priesvitné.	krehká	8-26 hodín
Brokolica	Narežte a nakrájajte a varte 3-5 minút.	krehká	6-20 hodín
Hrášok	Blanch po dobu 3-5 minút.	krehká	8-14 hodín
Uhorka	Olúpame a nakrájame na plátky široké 1 cm.	húževnaté	6-18 hodín
Mrkva	Parou.	húževnaté	6-12 hodín
Zemiaky	Nakrájajte na kocky alebo kocky a varte alebo blanchujte 8-10 minút.	krehká	6-18 hodín
Cesnak	Odstráňte kožu a nakrájajte na kúsky.	krehká	6-16 hodín
Kapusta	Oddeľte a narezajte na prúžky široké 0,3 cm.	húževnaté	6-14 hodín
Paprika	Rozrežte na prúžky alebo krúžky so šírkou 0,6 cm a odstráňte semená.	krehká	4-14 hodín
Pepperoni	Suché v jednom kuse.	húževnaté	6-14 hodín

Zelenina	Príprava	Test usušenia	Čas sušenia
Huby	Plátky, nakrájané na plátky alebo sušené v jednom kuse.	húževnatý	6-14 hodín
Rebarbora	Odstráňte vonkajšiu pokožku a nakrájajte na kúsky široké 0,5 cm.	sucho	6-38 hodín
Ružičkový kel	Odstráňte stonku a pozdĺžne polovicu.	chrumkavé	8-30 hodín
Repa	Blanch, ochladiť, odstrániť stonku a koreň.	krehký	8-26 hodín
Pažitka	Malé rezanie.	krehký	6-10 hodín
Zeler	Tyče nakrájajte na kúsky široké 0,6 cm.	krehký	6-14 hodín
Špargľa	Rezané na kúsky 2,5 cm.	krehký	6-14 hodín
Špenát	Blanch, kým nie je mäkký, ale nie mokrý.	krehký	6-16 hodín
Paradajky	Odstráňte kožu a nakrájajte polovice alebo plátky.	húževnatý	8-24 hodín
Cuketa	Nakrájajte na plátky široké 0,6 cm.	krehký	6-18 hodín
Cibuľa	Nakrájajte na tenké plátky alebo kotletu.	krehký	8-14 hodín

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

Poznámka: Pred čistením alebo údržbou sa uistite, že je sieťová zástrčka odpojená a sieťový vypínač je v polohe OFF.

- Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite regály a vnútornú časť krytu.
- Prepnite hlavný vypínač a časový spínač do polohy OFF. Odpojte sieťovú šnúru od elektrickej zásuvky.
- Pred čistením nechajte sušičku úplne vychladnúť.
- Vyberte stojany z dehydratátora.
- Dehydratátor utrite navlhčenou špongiou alebo handrou (zvnútra a zvonka). Hrany môžu byť ostré! Nestriekajte vodu na vyhrievacie teleso (za obrazovkou v skrinke na zadnej strane). Voda môže poškodiť elektrické komponenty a zvýšiť riziko úrazu elektrickým prúdom. Zariadenie neponárajte do vody.
- Poličky dehydratátora vyčistite teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a okamžite ich osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Prevenca
Vlhkosť okolo nádoby	Neúplné sušenie. Potraviny, sú narezané nerovnomerne, takže sušenie je neúplné. Sušené potraviny skladované príliš dlho pri izbovej teplote po ochladení znovu získali vlhkosť.	Pred vybratím z dehydratátora vyskúšajte jedlo na sucho. Potraviny nakrájajte rovnomerne. Rýchlo ochladte a okamžite zabaľte.
Pleseň na jedle	Neúplné sušenie. Potraviny, u ktorých nebol do týždňa skontrolovaný obsah vlhkosti. Skladovací kontajner nie je vzduchotesný. Skladovacia teplota je príliš teplá / vlhkosť v potravinách. Môže dôjsť k stvrdnutiu škrupiny, t. jedlo bolo sušené pri príliš vysokej teplote a jedlo bolo sušené zvonka, ale nie úplne sušené vo vnútri.	Vyskúšajte niekoľko suchých potravín. Skontrolujte skladovaciu nádobu na vlhkosť do 1 týždňa a v prípade potreby jedlo vysušte. Na skladovanie používajte vzduchotesné obaly. Potraviny skladujte na chladných miestach, ktoré majú teplotu 21 ° C alebo nižšiu. Sušte jedlo pri vhodných teplotách / ako návod použite pokyny na sušenie.
Hnedé škvrny na zelenine	Používa sa príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina sa príliš vysušila.	Sušte jedlo pri primeraných teplotách / ako návod použite pokyny na sušenie. Potraviny pravidelne kontrolujte na sucho.
Potraviny sa prilepili	Jedlo sa neobrátilo.	Po hodine sušenia použite špachtľu a prevráťte jedlo.

POKYNY NA LIKVIDÁCIU



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Nemecko.



Výrobok spĺňa nasledujúce európske smernice:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EG (ErP)

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo výrobku	10034423
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Časovač	00: 30-24: 00 hodín
Veľkosť	330 mm x 305 mm

KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIESTRK