

KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI
KLARSTEIN NIEI

KLARSTEIN

Florida Jerky

Sušička

10034430

Vážený zákazník,

Blahoželáme vám k zakúpeniu tohto produktu. Pozorne si prečítajte nasledujúce pokyny a dodržiavajte ich, aby ste predišli možnému poškodeniu. Za škody spôsobené nedodržaním pokynov a nesprávnym používaním nepreberáme žiadnu zodpovednosť.

OBSAH

Bezpečnostné pokyny	4
Popis zariadenia	5
Ovládací panel a uvedenie do prevádzky	6
Kľúčové funkcie a programy	7
Odporúčané nástroje	11
Príprava jedla	11
Dehydratácia zeleniny	12
Dehydratácia ovocia	14
Výroba ovocnej kože	39
Dehydratácia mäsa a rýb	
Výroba hovädzieho mäsa Jerky	15
Dehydratácia kvetov a bylín	16
Uchovávanie sušených potravín	18
Tipy na rehydratáciu	20
Časy prípravy a sušenia	21
Riešenie problémov	24
Čistenie a starostlivosť	25
Pokyny na likvidáciu	26
Vyhlásenie o zhode	26

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo výrobku	10034430
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Výkon	500 W

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 senzitívnej 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.
- Pred servisom, výmenou príslušenstva, premiestňovaním alebo čistením vždy odpojte od zdroja energie. Odpojte zariadenie, keď ho nepoužívate.
- 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.
- Ak používate predlžovací 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. Môže dôjsť k vážnemu úrazu elektrickým prúdom. Nepoužívajte spotrebič s mokrymi rukami alebo bosými nohami. Nepoužívajte v blízkosti tečúcej vody.
- Pred čistením komponentov odpojte od elektrickej zásuvky. Pred čistením si prečítajte všetky pokyny.
- Po čistení sa uistite, či je prístroj úplne suchý pred opätovným pripojením do elektrickej zásuvky - ak nie; môže dôjsť k elektrickému šoku.
- Nepoužívajte spotrebič na iné účely ako je určené.

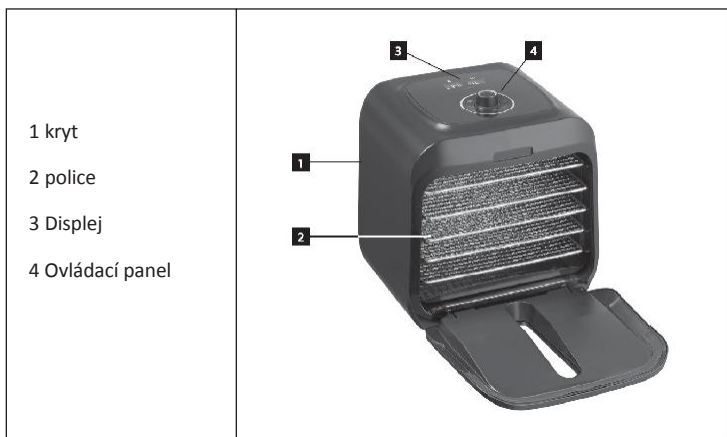
- Ak spotrebič počas používania nefunguje, okamžite ho vypnite a prerušte jeho používanie. Nepokúšajte sa otvoriť ovládací panel. Tento výrobok neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol opraviť užívateľ. Vždy sa obráťte na autorizované servisné stredisko, ak jednotka nefunguje správne. Používajte len príslušenstvo 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.
- Toto zariadenie môžu používať iba deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami a / alebo nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že boli poučené o používaní zodpovednou osobou, ktorá rozumie súvisiacim rizikám.

UPOZORNENIE



Nebezpečenstvo popálenia! Neumiestňujte ani nepoužívajte prístroj ani žiadne jeho súčasti na horúcom plynovom alebo elektrickom sporáku alebo v blízkosti sporáka, horúcej pece alebo horáka. Nedovoľte, aby napájací kábel visel nad okrajom stola alebo podložky alebo sa dotýkal horúcich plôch.

POPIS ZARIADENIA



OVĽÁDACÍ PANEL A UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Pripojte napájací kábel. Prístroj sa zapne: ozve sa pípnutie a rozsvietia sa všetky kontrolky, potom zhasnú a displej zostane tmavý. Stlačte gombík v strede. Zaznie krátke pípnutie a rozsvieti sa červené podsvietenie. Zariadenie je v pohotovostnom režime.



Poznámka: Predvolené nastavenia automatických programov nie je možné upravovať.

KLÚČOVÉ FUNKCIE A PROGRAMY

Poznámka: Ak si počas prevádzky chcete zvoliť iný program, otočte gombík v strede do požadovanej polohy. Rozsvieti sa zodpovedajúci symbol. Výber potvrdíte stlačením gombíka. Prístroj teraz spustí novo nastavený program. Ak otočíte gombíkom a nepotvrdíte novo vybraný program do 10 sekúnd stlačením gombíka, bude pokračovať predtým vybraný program.



Sušenie mäsa (s infračerveným svetlom)

Otočte gombík v strede na symbol mäsa. Symbol sa rozsvieti. Stlačte gombík a zariadenie začne automaticky pracovať. Na obrazovke sa zobrazí predvolená teplota 75 ° C a čas 8 hodín. Súčasne sa rozsvieti infračervené svetlo a infračervený displej. Ak svieti červené podsvietenie, infračervené svetlo je v prevádzke.



Po ukončení programu a uplynutí času sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty na 24 hodín, pokiaľ nie je vypnutý. Teplota v tomto nastavení je nižšia ako teplota programu. Displej sa rozsvieti na zeleno. Po 24 hodinách sa spotrebič automaticky vypne..



Sušenie ovocia (bez infračerveného svetla)

Otočte gombík v strede na symbol ovocia. Symbol sa rozsvieti. Stlačte gombík a zariadenie začne automaticky pracovať. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota 65 ° C a čas 16 hodín. Displej sa rozsvieti (JR) a signalizuje, že spotrebič suší bez infračerveného svetla.

Po dokončení programu a uplynutí času sa spotrebič automaticky prepne, na 24 hodinové udržiavanie teploty, pokiaľ nie je vypnutý. Teplota v udržiavacom režime je nižšia ako teplota programu. Displej sa rozsvieti na zeleno. Po 24 hodinách sa spotrebič automaticky vypne.

	<p>Sušenie zeleniny (bez infračerveného svetla)</p> <p>Otočte gombík v strede na symbol zeleniny. Symbol sa rozsvieti. Stlačte gombík a zariadenie začne pracovať automaticky. Prednastavená teplota 60 ° C a čas 6 hodín sú zobrazené na displeji. Displej sa rozsvieti (☉) a indikuje sušenie bez infračerveného svetla.</p> <p>Po ukončení programu a uplynutí času sa prístroj automaticky prepne na 24 hodinové udržiavanie teploty, pokiaľ nie je vypnutý. Teplota v udržiavacom režime je nižšia ako teplota programu.</p> <p>Displej sa rozsvieti na zeleno. Po 24 hodinách sa spotrebič automaticky vypne.</p>
	<p>Výroba jogurtu (bez infračerveného svetla)</p> <p>Otočte gombík v strede na symbol jogurtu. Symbol sa rozsvieti. Stlačte gombík a zariadenie začne automaticky pracovať. Na displeji sa zobrazí predvolená teplota 42 ° C a čas 8 hodín. Displej sa rozsvieti (☉) a indikuje, že sušenie bez infračerveného svetla.</p> <p>Po ukončení programu a uplynutí času sa prístroj automaticky prepne na 24 hodinové udržiavanie teploty, pokiaľ nie je vypnutý. Teplota v udržiavacom režime je nižšia ako teplota programu. Displej sa rozsvieti na zeleno. Po 24 hodinách sa spotrebič automaticky vypne.</p> <p>Poznámka: Na výrobu jogurtu môžete použiť plastové aj sklenené nádoby s vekom. Vždy používajte čisté nádoby, aby ste zabránili kontaminácii zmesi nežiaducimi baktériami, ktoré by mohli nepriaznivo ovplyvniť produkciu jogurtov.</p>



Takto si pripravujete domáci jogurt:

Čo potrebujete:

- 1 liter pasterizovaného plnotučného mlieka. Čím menej tuku obsahuje mlieko, tým je jogurt redší. Ak používate poľnohospodárske mlieko, musí byť pasterizované. Za týmto účelom zohrejte mlieko 30 sekúnd na 72 ° C a potom ho nechajte vychladnúť na 40 ° C.
- 3 - 4 polievkové lyžice kvalitného jogurtu pri izbovej teplote obsahujúceho živú kultúru, napr. *Lactobacillus bulgaricus* alebo *Lactobacillus casei*. Prípadne môžete použiť aj jogurtový kvas vo forme prášku.

Kroky:

- Mlieko zmiešajte s jogurtom a nalejte do sterilizovaných pohárov. Na poháre umiestnite viečka s otvormi, aby mohol vniknúť vzduch. Dajte poháre do zariadenia.
- Pri použití sušeného jogurtového fermentu najprv zohrejte mlieko na 42- 45 ° C. Potom sa pridá prášok a mieša sa, až kým sa prášok úplne nerozpustí. Zmes sa umiestni do sterilizovaných pohárov. Na poháre umiestnite viečka s otvormi, aby mohol vniknúť vzduch. Dajte poháre do jednotky.
- Spustíte jogurtový program. Počas procesu fermentácie nemiešajte jogurt!
- Po ukončení programu nechajte jogurt vychladnúť v chladničke.



Sterilizácia



Po častom alebo dlhodobom používaní môže mať sušička nepríjemný zápach a musí sa vyčistiť. Otočte gombík v strede k symbolu sterilizácia. Stlačte gombík a zariadenie začne pracovať automaticky.

Na obrazovke sa zobrazí predvolená teplota 85 ° C a čas 1 hodiny. Po dokončení programu sa prístroj automaticky vypne



Manuálny režim

Otočte gombík v strede na symbol ruky. Symbol sa rozsvieti. Stlačením gombíka nastavíte teplotu. Otočením gombíka zvolíte teplotu medzi 35-75 ° C. Po nastavení požadovanej teploty potvrdíte stlačením gombíka. Teraz môžete nastaviť prevádzkový čas na 1-99 hodín. Otočte gombík na požadovanú hodnotu a stlačením ju potvrdíte.

- Ak chcete sušiť pomocou infračerveného svetla, otočte gombík na symbol a stlačením výber potvrdíte. Spotrebič sa teraz spustí s nastavenou teplotou a časom. Okrem toho sa rozsvieti  infračervené svetlo.
- Ak chcete sušiť bez infračerveného svetla, otočte gombík na symbol  a stlačením ho potvrdíte. Jednotka sa teraz spustí s nastavenou teplotou a časom. Infračervené svetlo zostáva vypnuté.
- Program je možné nastaviť kedykoľvek počas prevádzky.

Poznámka: Ak počas prevádzky otvoríte dvierka automatickej sušičky, podsvietenie sa vypne a na displeji teploty sa zobrazí [F1]. Ak znova zatvoríte dvierka do 5 minút, nastavený program pokračuje.

Vypnutie zariadenia

Stlačením a podržaním ovládača jednotku vypnite. Všetky displeje pomaly zhasnú.

Chybové správy

F1	Dvere sú otvorené.
F2	Teplota prekročila povolený limit. Hneď ako jednotka vychladne, prevádzka sa obnoví.

ODPORÚČANÉ NÁSTROJE

- Nôž na rezanie (čepeľ z nehrdzavejúcej ocele)
- Doska na krájanie
- Skladovacie nádoby

Medzi ďalšie nástroje, ktoré uľahčujú a zrýchľujú prácu, patria:

- Kuchynský robot alebo iné podobné zariadenie na rýchle a konzistentné krájanie.
- Parák a kôš alebo kanvica a skladací parák na blanšírovanie.
- Mixér na výrobu ovocného pyré z ovocnej kože.
- Malý zápisník na sledovanie dĺžky času a zapisovanie receptov, ktoré sú pre vás vhodné, ako aj tých, ktoré nefungujú.

PRÍPRAVA JEDLA

Kôra z ovocia a zeleniny často obsahuje veľkú časť výživovej hodnoty potravín. Preto je lepšie nelúpať, ak sa má sušené jedlo jesť ako desiata alebo použiť v sušienkach. Na druhej strane budete chcieť ošúpať jablká určené na koláč alebo paradajky určené na polievku. Všeobecne platí, že ak normálne šúpete jedlo pri príprave pokrmu, potom ho ošúpete aj pred dehydratáciou.

Jedným z najdôležitejších faktorov úspešnej dehydratácie je spôsob krájania jedla. Pri sušení ovocia pomáha mať všetky plátky približne rovnakej hrúbky, takže sa všetky sušia naraz na rovnakú úroveň vlhkosti. Hrubé plátky sa sušia pomalšie ako tenké plátky. Hrúbka, ktorú si vyberiete, je len na vás, ale rozkrájanie všetkých kúskov na čo najmenšiu možnú veľkosť pomôže zaistiť úspech a konzistenciu.

Koža mnohých potravín prirodzene chráni jedlo, ale môže brzdíť dehydratačný proces. Počas dehydratácie uniká vlhkosť najlepšie z rezaného alebo zlomeného povrchu, nie cez tvrdú kožu. Preto čím je väčšia oblasť rezu, tým rýchlejšie a lepšie sa dehydruje jedlo. Z tohto dôvodu by sa mala tenká stopková zelenina, ako sú zelené fazule, špargľa a rebarbora, nakrájať na polovicu pozdĺžne alebo extrémnym diagonálnym rezom, aby sa odkryla čo najväčšia časť vnútorných častí jedla. Ovocie by sa malo krájať priečne cez jadro a nie dole cez jadro. Snažte sa vždy robiť tenké ploché rezy.

Brokolicové stonky by mali byť rozrezané na polovicu alebo štvrtiny v závislosti od priemeru. Malé plody, ako sú jahody, sa dajú nakrájať na polovicu. Dokonca aj menšie bobule by mali byť rozrezané na polovicu alebo mierne zrezané, aby sa koža rozdelila.

Naplnenie tácock na sušenie

Pri ukladaní potravín môžete použiť celý povrch tácock, je však potrebné zachovať určité prúdenie vzduchu. Pokúste sa umiestniť jedlo do jednej vrstvy vždy, keď je to možné. Toto je obzvlášť dôležité pri potravinách, ako sú plátky banánu a ananásové krúžky, a nie také dôležité pri fazuli. Ak niektoré z kúskov po dokončení sušenia budú príliš vlhké, jedným z dôvodov je to, že mohli byť zakryté inými kúskami jedla.

Dehydratácia odstraňuje vlhkosť a spôsobí, že sa jedlo pri sušení zmršťuje. To vám umožní uložiť rovnaké množstvo potravín na menšie miesto. Nasekané jedlo by nemalo byť rozotreté na hrubšie ako 1,2 cm.

Môže byť potrebné raz alebo dvakrát počas dehydratácie premiešať jemne nasekané jedlo, aby sa zabezpečilo rovnomerné vysušenie všetkých kúskov. Ak to chcete urobiť, vypnite zariadenie, odpojte ho, vyberte tácky, zamiešajte, potom zložte a znovu zapnite stroj podľa pokynov.

Zabráňte odkvapkávaniu

Niektoré potraviny, ako sú veľmi zrelé paradajky a citrusové plody alebo sladené ovocie, môžu odkvapkávať. Odkvapkávanie z vyššie položenej tácky, môže zmeniť príchuť rôznych potravín na spodných táckach. Aby ste znížili odkvapkávanie, po umiestnení potravín na sušiacie tácky a pred ich umiestnením na základňu, poklepte táckou pevne nadol na uterák položený na vrch pracovnej dosky na odstránenie nadmernej vlhkosti.

DEHYDRATÁCIA ZELENINY

Sušená zelenina je rovnako chutná a univerzálna ako sušené ovocie. So sušenou zeleninou môžete pripraviť chutné polievky, dusené mäso a ďalšie. V podstate, kdekoľvek by ste použili čerstvú zeleninu, môžete použiť dehydrovanú zeleninu. Pred prípravou a dehydratáciou vybranej zeleniny, ju vždy umyte studenou vodou. Treba odstrániť jadierka, zeleninu nakrájať, olúpať alebo rozdrviť. Kuchynský robot môže byť užitočným nástrojom pri spracovaní zeleniny. Trvá len niekoľko sekúnd, aby rozrezal veľkú dávku pripravenú na dehydratáciu.

Pri sušení zeleniny buďte kreatívny. Umiestnením zeleniny do zriedenej citrónovej šťavy alebo podobných dochucovadiel po dobu približne 2 minút sa zelenine, ako sú zelené fazule a špargľa, pridá chuť.

Predpríprava zeleniny

Z väčšej časti nepotrebuje zelenina špeciálnu úpravu pred dehydratáciou, aj keď existujú určité výnimky. Tu je niekoľko pokynov na prípravu, ktoré vám pomôžu čo najlepšie využiť vašu sušenú zeleninu. Niekoľko druhov zeleniny, napríklad cibuľa, cesnak, paprika, paradajky a huby sa dajú úspešne vysušiť a potom použiť bez predbežnej úpravy. Všeobecne platí, že ak musí byť zelenina sparená alebo blanširovaná na zamrazenie, musí byť takto ošetrená aj na sušenie.

S vyššie uvedenými výnimkami je potrebné pamätať na to, že väčšina zostávajúcej zeleniny sa pred sušením musí pariť alebo blanširovať. Veľa zeleniny obsahuje enzýmy, ktoré pomáhajú dozrievaniu potravy, a ponechanie týchto enzýmov aktívnych v potrave spôsobí, že budú naďalej vyvolávať zmeny v chuti a aróme, ktoré môžu byť nežiaduce. Aj keď sa zelenina, ktorá je dehydrovaná, neupraví, môže byť stále dobrá po dobu troch až štyroch mesiacov, avšak tepelne ošetrená zelenina sa uvarí za kratšiu dobu, zostáva dlhšie dobrá a vo všeobecnosti si po uvarení zachováva viac chuti.

Varenie v pare

Para je najlepšou metódou predbežnej úpravy. Vložte jednu vrstvu nakrájanej alebo nasekanej zeleniny do cedníka alebo parného koša. Rozdrvená zelenina môže byť v cedníku alebo koši v hĺbke 1,2 cm. Vložte zeleninu do hrnca nad malé množstvo vriacej vody a zakryte. Voda by sa nemala dotýkať zeleniny. Začnite okamžite sledovať čas. Keď je zelenina pripravená na odstránenie, mala by byť sotva krehká. Dajte do studenej vody aby ste zastavili varenie a jedlo si zachovalo farbu. Osušte a rozložte ju na táckach, aby ste ju dehydratovali.

Blanširovanie

Blanširovanie sa odporúča pre zelené fazuľky, karfiol, brokolicu, špargľu, zemiaky a hrach. Keďže sa táto zelenina často používa v polievkach alebo dusených pokrmoch, blanširovaním sa zabezpečí, že si zachovávajú želanú farbu. Pripravenú zeleninu umiestnite do hrnca s vriacou vodou na 3 až 5 minút. Precedte a osušte a vložte zeleninu do zariadenia.

Blanširovanie je rýchlejšie ako sparenie, ale veľa vitamínov sa stráca vo vode. Neodporúča sa na sekanú alebo nastrúhanú zeleninu, ktorá by sa počas blanširovania ľahko uvarila. Ak chcete blanširovať nakrájanú zeleninu, vložte ju do veľkej nádoby s vriacou vodou. Nepridávajte viac ako 1 šálku (200 ml) jedla na liter vriacej vody. Začnite okamžite sledovať čas. Pre načasovanie postupujte podľa štandardných pokynov pre zmrazenie. Blanširovanie trvá približne jednu tretinu až polovicu času sparenia alebo kým zelenina nebude sotva krehká.

DEHYDRATÁCIA OVOCIA

Sušené ovocie je vynikajúcou potravou. Vyskúšajte ho ako ovocnú kožu alebo v zmrzlinových pohároch a koláčoch. Je ťažké si predstaviť lepšiu chuťnú výživu ako sušené ovocie. Sušené ovocie je prirodzene sladké, nemá žiadne konzervačné látky a je lacné.

Váš sušič potravín uľahčuje sušenie ovocia. V prípade všetkých druhov ovocia je najlepšie ich pred začiatkom umyť. Potom väčšinu ovocia stačí len rozrezať na polovicu, odstrániť kôstku a nakrájať pred tým, ako ich vložíte do zariadenia.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov nemusíte ovocie predbežne upravovať, ale niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány, majú tendenciu mierne stmavnúť sušením alebo skladovaním dlhšie ako šesť až sedem mesiacov. Aj keď sú stále jedlé, keď sú tmavé, nevyzerajú lákavo. Ak vám nevedí zmena farby sušeného ovocia, nie je potrebné ho vopred ošetrovať. Plody ako banány zhnednú bez predbežnej úpravy, ale zároveň sa stanú veľmi sladkými a prekypujú čistou príchuťou banánov, jednoduchým nakrájaním a uložením priamo do zariadenia. Informácie o dobách sušenia ovocia nájdete v časti Tabuľka na prípravu ovocia.

Aby sa zabránilo stmavnutiu ovocia, kúsky ovocia sa môžu pred dehydratáciou ponoriť do roztokov citrónovej, ananásovej alebo pomarančovej šťavy alebo kyseliny askorbovej na dve minúty. Nechajte odkvapkať na papierových utierkach a vložte do sušičky.

Citrónová, ananásová alebo pomarančová šťava

Čerstvé alebo fľaškové citrónové, ananásové alebo pomarančové šťavy sú najlepšie vďaka svojej prirodzenej sladkosti. Ananásovú a pomarančovú šťavu je možné použiť v plnej sile alebo podľa chuti. Ak používate citrónovú šťavu, je najlepšie ju zriediť 1 dielom šťavy na 8 dielov vody a namočiť kúsky ovocia na dve minúty. Uvedomte si, že chuť týchto štiav môže premočť chuť sušeného ovocia a nemusí vždy zabrániť zafarbeniu jedla. Experimentujte s riedením a dobami namáčania podľa vášho vkusu.

Kyselina askorbová

Kryštalická kyselina askorbová alebo výrobky s kyselinou askorbovou vyrobené na konzervovanie ovocia určeného na konzervovanie sa môžu získať v lekární alebo v obchodoch, ktoré predávajú konzervárenské potreby. Väčšina obchodov s potravinami ju tiež predáva. Zmiešajte 1 polievkovú lyžicu do štyroch šálok vody a ovocie namočte asi dve minúty. Podobne ako citrónová šťava môže byť chuť veľmi silná, takže experimentujte s koncentraciami a dobami nasiaknutia.

VÝROBA OVOCNEJ KOŽE

Ovocné rolky, ovocné prúžky alebo Ovocné Jerky, je zmixované ovocie sušené v tenkých plátoch, ktoré sa stáva chutnou, žuvacou a sladkou pochútkou, ktorú nazývame ovocnou kožou.

Pravdepodobne ste už skúsili vzorky z komerčných verzí z obchodu, ale akonáhle ochutnáte domáce čerstvé rolky s kvalitným ovocím, už sa nikdy nevrátite do obchodu! Ovocná koža je dobrý spôsob, ako využiť zvyšné alebo prezreté ovocie, ktoré by sa inak mohlo vyhodiť.

Výroba ovocnej kože je veľmi jednoduchá. Začnite dôkladným umytím ovocia v studenej vode a odstráňte všetky stonky alebo listy, ktoré zostali na ovocí. Podľa potreby odstráňte šupku, kožu, kôstku alebo semená. Potom len narežte ovocie alebo ovocnú kombináciu podľa vášho výberu a do miešača pridajte len toľko tekutiny, aby ste dosiahli hladké husté pyrė. Môže sa použiť med, ovocná šťava alebo voda, ale zmes príliš neriedte, lebo nezostane na tácke zariadenia. U ovocia s vysokou úrovňou vlhkosti sa vôbec nemusí pridávať žiadna tekutina.

Pretože ste kuchár, ochutnajte pyrė počas jeho prípravy. Nie je to iba vaše privilegium, ale dôležitá súčasť procesu, pretože ak pyrė chutí dobre, koža bude chutiť ešte lepšie! Nezabudnite, že príchute a sladkosť sa sústredia, keď je koža suchá, takže pyrė príliš nesladte!

Najlepšie je použiť papier na výrobu ovocnej kože určený na tento účel, ale ak nie je k dispozícii, môžete jednu polovicu každej sušiackej tácky zakryť plastovou fóliou. Na udržanie dostatočnej cirkulácie by mala byť zakrytá iba polovica každej tácky. Ak používate viac ako jednu tácku, umiestnite fóliu na striedavé polovice tácock nad sebou. Pamätajte, že tácky sa dajú vložiť iba jedným spôsobom, preto pred vložením do zariadenia naskladajte tácky správne, aby ste zaistili správne umiestnenie fólie.

Pri sušení lepkavých pyrė (napríklad banánov) nastriekajte malé množstvo postreku rastlinného oleja na papier alebo fóliu. Po naplnení všetkých tácock, nasuňte sušiacu tácku na dno základne. Dehydratujte, kým ovocné pyrė nemá textúru kože. Malo by byť ľahké odlepiť papier z ovocnej kože. Zabalte do plastovej fólie a skladujte pri izbovej teplote. Do pyrė je možné pridať korenie, nasekané orechy alebo kokos, čo dodáva chuť. Pre ďalšie variácie, použite niekoľko druhov ovocia spolu.

Nebojte sa experimentovať so svojimi receptami. Jednotlivé ovocné príchute budú fungovať dobre, ale existuje veľa rôznych ovocných kombinácií, ktoré spolu vytvárajú chutné občerstvenie. To sú:

- Jahody-Banán
- Jahody-rebarbora
- Ananás-broskyňa
- Jablko-Škorica
- Med-Brusnica-Pomaranč
- Ananás-pomaranč
- Ananás-marhuľa
- Malina-jablko
- Malina-banán-kokos
- Zmiešané bobule
- Jablko-Čučoriedka

H
o
n

DEHYDRATÁCIA MÄSA A RYB

Sušené mäso je najlepšie, keď sa pripravuje na nadchádzajúce kempingové a turistické výlety.

Poznámka: S cieľom zaistenia bezpečnosti je potrebné okrem sušeného mäsa jerky, variť všetko mäso a ryby pred sušením. Neskladujte sušené mäso, ryby alebo hydinu dlhšie ako dva mesiace.

Používajte iba veľmi chudé mäso a odrežte čo najviac tuku. Mäso by sa malo pred sušením marinovať, aby sa pridala aróma a aby sa zjemnilo. Marináda by mala obsahovať soľ, ktorá pomáha extrahovať vodu z mäsa a tiež ho chráni, ale nemala by obsahovať olej. Väčšina marinád obsahuje nejaký druh kyseliny (ako paradajková omáčka alebo ocot), pretože kyselina štiepi vlákna, čím sa mäso stáva jemnejším.

Krájanie mäsa pri čiastočnom zmrazení bude jednoduchšie, najmä ak chcete tenké plátky.

Kuchynský robot alebo špecializovaný krájač mäsa môže odvieť skvelú prácu. Môžete tiež povedať svojmu mäsiari, že vyrábate sušené mäso alebo trhané mäso a oni vám ho radi nakrájajú.

Pri sušení mäsa alebo diviny na dusenie, polievku atď. nezabudnite, že tieto druhy mäsa sa musia pred sušením uvariť. Varte, nakrájajte na malé kocky a vložte do sušičky. Sušte až do odstránenia všetkej vlhkosti približne 2 až 8 hodín. Keď ste pripravení na jeho použitie vo vašom obľúbenom guláši, jednoducho ho rehydratujte namáčaním vo vode alebo vývare najmenej 1 1/2 hodiny, alebo kým nie je jemné a asi rovnako veľké ako pred dehydratáciou.

Hovädzie mäso: Vyberte chudé kusy. Hovädzí flank steak, round alebo rump sú lepšie ako plece alebo rebro.

Hydina: Celá hydina MUSÍ byť pred sušením uvarená. Najlepšie metódy sú dusenie alebo opečenie. Kuracie prsia sú chudšie ako tmavé mäso.

Ryby: Dobrým nápadom je ryby pred dehydratáciou spariť alebo, ak ste sa rozhodli ich upiecť, predhrejte bežnú rúru na 100 ° C a pečte 20 minút alebo kým ryba nie je šupinatá.

Pri sušení rýb sú dobré voľby morský jazyk a platesa.

VÝROBA HOVÄDZIEHO MÄSA JERKY

Dehydratácia mäsa bez predchádzajúceho varenia bude viesť k tvrdému žuvaciemu kusu mäsa, ktoré je známe ako jerky. Je to jedna z najstarších známych foriem konzervovania mäsa. Pretože jerky sa vyrába najskôr bez varenia mäsa, je dôležité začať s kvalitným mäsom a mať čistý a hygienický pracovný priestor. Nezabudnite tiež dôkladne vyčistiť pracovné plochy po dokončení. Pamätajte, že Jerky je jediné mäso, ktoré sa dá do sušiča bez varenia.

- Rovnako ako u takmer všetkých potravín je dôležité začať kvalitným rezom mäsa. Vyberte chudý flank alebo round steak s hrúbkou asi 2,5 - 3,5 cm. Odrežte všetok tuk a spojivé tkanivo. Tuk obmedzuje schopnosť mäsa schnúť a spojivé tkanivo spôsobí, že bude žuvanie ťažké.
- Na ľahšie krájanie vložte mäso do mrazničky asi na 30 minút, aby čiastočne zamrzlo.
- Potom ho otočte a nechajte zmraziť ďalších 15 minút. Narežte priečne na prúžky asi 0,3 cm hrubé.
- Marinujte prúžky najmenej 3 hodiny alebo aj cez noc. Toto mäsu dodáva jedinečnú chuť a zároveň mäso zjemní. Predĺžte čas marinovania pre silnejšie ochutené jerky.
- Mäso sa môže ochutiť soľou, korením, cesnakom alebo cibuľou alebo iným korením.
- Pretože sa príchute počas dehydratácie zosilňujú, soľ používajte striedmo! Existuje veľa jerky receptov. Vyskúšajte ich alebo vytvorte svoju vlastnú jedinečnú chuť!
- Osušte marinované prúžky na papierových utierkach a prúžky umiestnite na sušiacie tácky (nezabudnite chrániť zariadenia pred kvapkaním z potravín, ako je to opísané vyššie v tejto príručke). Dehydratujte, až kým sú prúžky úplne suché až sa ohýbajú, ale je možné ich ohýbať bez porušenia. Bude to trvať 6 až 16 hodín. Na rozdiel od iného sušeného mäsa, by malo byť Jerky mierne žuvacie, ale nie krehké.

Poznámka: Pamätajte, že udržiavanie čistoty je veľmi dôležité. Pred manipuláciou s mäsom si vždy umyte všetky pracovné povrchy a ruky a pred opakovaným zaobchádzaním s mäsom si umyte ruky po dotyku s akýmkoľvek iným predmetom alebo povrchom.

DEHYDRATÁCIA KVETOV A BYLÍN

Kvety: Kvety by sa mali zbierať po vyschnutí rosy a pred večernou vlhkosťou. Kvety by sa mali po zbere sušiť čo najrýchlejšie a čo najskôr. Zlikvidujte všetky poškodené alebo hnedé listy. Vložte do zásobníkov bez prekryvania. Doba schnutia sa bude líšiť v závislosti od veľkosti a typu kvetu. Sušte približne 2 až 36 hodín.

Byliny: Prepláchnite a prebytočnú vodu vytraste. Osušte. Odstráňte odumreté alebo sfarbené listy.

Ak používate semienka, vyberte, keď struky zmenili farbu. Byliny by ste mali nechať na stonke a po ukončení sušenia ju odstrániť. Rozložte bylinky voľne na podnose. Čas sušenia sa bude líšiť v závislosti od veľkosti a typu. Sušte približne 2 až 6 hodín.

UCHOVÁVANIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

Akonáhle je jedlo správne vysušené, je dôležité ho správne uchovávať, aby ste dosiahli čo najlepšie výsledky. Dodržiavaním týchto techník skladovania zostane vaše jedlo čerstvé a pripravené na použitie čo najdlhšie.

Nádoby

Akákoľvek nádoba, ktorý je čistá, vzduchotesná a odolná voči vlhkosti, je vhodná na skladovanie. Ťažké plastové vrecká na zips alebo vrecká na varenie za tepla sú vynikajúce. Naplňte každé vrecko čo najviac a vytlačte prebytočný vzduch. Naplnené vrecká sa môžu ukladať do kovových plechoviek s vekom (napr. kávové plechovky sú dobré), aby sa zabránilo vniknutiu hmyzu. Sklenené poháre s pevne priliehajúcimi viečkami sa môžu používať s plastovými vreckami alebo bez nich. Kvalitné plastové obaly s dobre priliehajúcimi viečkami sú dobré, ale musia byť vzduchotesné. Nepoužívajte papierové ani látkové vrecká, ľahké plastové vrecká, obaly na chlieb alebo akékoľvek obaly bez viečka.

Všeobecné tipy na skladovanie potravín

- Pred uložením počkajte, kým jedlo úplne nevychladne.
- Teplota a svetlo spôsobujú zhoršenie kvality potravín. Potraviny skladujte na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Z úložnej nádoby odstráňte všetok vzduch a pevne ju uzavrite.
- Ideálna teplota skladovania je 15 ° C alebo nižšia.
- Potraviny nikdy neskladujte priamo v kovovej nádobe. Vyvarujte sa nádobám, ktoré dýchajú alebo majú slabé tesnenie.
- Skontrolujte počas týždňov nasledujúcich po dehydratácii obsah dehydratovaného jedla, či neobsahuje vlhkosť. Ak je vo vnútri vlhkosť, mali by ste obsah dehydratovať dlhšiu dobu.
- Pre najlepšiu kvalitu by sa sušené ovocie a zelenina nemali uchovávať dlhšie ako 1 rok.
- Sušte svoju produkciu v lete, keď je optimálna čerstvosť, a každoročne vymieňajte.
- Sušené mäso, divina, hydina a ryby by sa mali skladovať najviac 3 mesiace, ak sa uchovávajú v chladničke, a najviac 1 rok, ak sa uchovávajú v mrazničke.
- Vákuové tesnenie môže pomôcť predĺžiť dobu skladovania o niekoľko mesiacov, ak bolo jedlo správne a dôkladne vysušené.

Umiestnenie

Chlad, tma a sucho sú kľúčom k udržaniu kvality sušených potravín. Možno bude potrebné zakryť police v blízkosti okna, aby sa zabránilo prenikaniu svetla. Sklenené poháre alebo plastové obaly by mali byť umiestnené v papierovom sáčku alebo v uzavretej skrinke. Cementové steny a podlahy sú často vlhké a studené. Preto by sa nádoby na sušené potraviny nemali umiestňovať priamo na podlahu alebo dotýkať sa suterénu alebo steny pivnice, pretože to môže spôsobiť kondenzáciu v nádobe. Neskladujte sušené jedlo v blízkosti predmetov so silným zápachom, ako sú laky, odstraňovače farieb alebo petrolej.

Dĺžka skladovania

Sušené ovocie a zelenina by sa nemali skladovať dlhšie ako jeden rok. Plánujte, aby sa do jedného alebo dvoch mesiacov použilo všetko sušené mäso, ryby, hydina alebo jerky. Potraviny označte etiketou a najskôr použite najstaršie zásoby. Pravidelne kontrolujte sušené potraviny. Ak sa zdá, že jedlo je vlhšie ako pri balení, do nádoby sa dostáva vlhkosť. Pleseň naznačuje, že jedlo nebolo pred skladovaním správne vysušené. Zničte plesnivé jedlo.

TIPY NA REHYDRATÁCIU

Dehydratácia je proces odstraňovania vlhkosti z potravín. Rehydratácia je nahradenie tejto vlhkosti, aby sa jedlo vrátilo do pôvodného stavu. Aj keď niektoré sušené potraviny, ako napríklad ovocie, sú vo svojom dehydratovanom stave vynikajúce, pred jedlom ich budete často chcieť rehydratovať. Tu je niekoľko tipov.

Stačí pridať vodu

- V prípade sekanej alebo drvenej zeleniny a ovocia, ktoré sa má používať v cookies, nie je zvyčajne potrebná žiadna rehydratácia. Ak sú kúsky príliš chrumkavé a suché, môžete skúsiť pridať 1 lyžičku vody na šálku (200 ml) sušeného jedla.
- Na zeleninu a ovocie, ktoré sa majú použiť v cukrárskych výrobkoch, koláčoch, rýchlych chleboch, cestách, použite 2 diely vody na 3 diely (podľa objemu) sušenej potraviny.
- Na zeleninu a ovocie, ktoré sa bude variť v tekutine, ako sú napríklad zeleninové prílohy, ovocné polevy a kompóty, použite 1 až 1 1/2 dielu vody na 1 diel sušeného jedla.

Na správne varenie môže byť potrebná ďalšia tekutina.

Ďalšie rady o rehydratácii

- Ak scedíte rehydratované potraviny, uložte si tekutinu. Táto tekutina má veľkú nutričnú hodnotu. Túto tekutinu zmrazte na neskoršie použitie v polievkach, koláčoch alebo kompótoch.
- Pri príprave polievok nie je potrebné sa pripravovať vopred. Sušenú zeleninu je možné pridať priamo do polievky asi hodinu pred podávaním.
- Nepridávajte korenie, soľ, bujónové kocky alebo výrobky z paradajok, kým nedôjde k rehydratácii a vareniu zeleniny. Tieto položky značne bránia rehydratácii.
- Niektoré potraviny sa rehydratujú dlhšie ako iné, mrkva a fazuľa vyžadujú viac času ako zelený hrášok alebo zemiaky. Pravidlo: to, čo sa najdlhšie dehydratuje, sa najdlhšie rehydratuje.
- Pokúste sa na rehydratáciu nepoužiť viac tekutín, ako je potrebné, pretože živiny budú odchádzať s prebytočnou vodou. Vložte dehydrované jedlo do nádoby a na pokrytie potravín použite dostatočné množstvo vody. Podľa potreby pridajte neskôr vodu, aby ste nahradili to, čo jedlo absorbuje.

ČASY PRÍPRAVY A SUŠENIA

Tabuľka prípravy mäsa (nastavte teplotu od 63 do 68 ° C)

Mäso	Príprava	Suchosť	Čas
Jerky z hovädzieho mäsa	Chudé flank alebo round steaky s hrúbkou asi 2,5 až 3,5 cm	Mierne žuvacie, ale nie krehké	6-15 hodín

Tabuľka prípravy ovocia (nastavená teplota: 57°C)

Ovocie	Príprava	Suchosť	Čas
Jablká	Odstráňte šupku a jadro a nakrájajte na plátky alebo krúžky.	Poddajné	5-6 hodín
Marhule	Očistite, nakrájajte na polovice alebo na kúsky.	Poddajné	12-38 hodín
Banány	Ošúpte a nakrájajte na plátky 1 cm.	Chrumkavé	8-38 hodín
Bobule	Jahody nakrájajte na plátky 1 cm. Ostatné bobule nechajte celé.	Suché	8-26 hodín
Brusnice	Nasekajte alebo nechajte celé.	Poddajné	6-26 hodín
Datle	Odkôstkujte a nakrájajte na plátky.	Kožovité	6-26 hodín
Figy	Nakrájajte na plátky.	Kožovité	6-26 hodín
Nektárinky	Nakrájajte na polovice, sušte so šupkou smerom nadol. Odkôstkujte keď sú na 50% suché.	Poddajné	8-26 hodín
Pomarančová kôra	Našúpte dlhých pásoch	Krehké	8-16 hodín.
Čerešne	Môžete nechať vcelku alebo odkôstkovať, alebo odkôstkujte keď sú na 50% suché.	Poddajné	8-34 hodín

Ovocie	Príprava	Suchosť	Čas
Broskyne	Odkôstkujte keď sú na 50% suché. Nakrájajte na polovice alebo štvrtiny a sušte so šupkou smerom nadol.	Poddajné	10-34 hodín
Hrušky	Ošúpeme a nakrájame na plátky.	Poddajné	8-38 hodín

Tabuľka na prípravu zeleniny (nastavená teplota: 52°C)

Zelenina	Príprava	Suchosť	Čas
Artičoky	Nakrájajte na prúžky 0,8 cm. Varte 10 minút.	Krehké	6-14 hodín
Fazuľa	Nakrájajte a sparte do prievitna.	Krehké	6-16 hodín
Brokolica	Orežte a nakrájajte. Parte asi 3 až 5 min.	Krehké	6-20 hodín
Hrach	Blanšírujte po dobu 3 až 5 minút.	Krehké	8-14 hodín
Uhorka	Nakrájajte na 1,2 cm plátky.	Kožovité	6-18 hodín
Mrkva	Parte do mäkka. Nastrúhajte alebo nakrájajte na plátky.	Kožovité	6-12 hodín
Zemiaky	Nakrájajte na plátky, kocky alebo narežte. Sparte alebo blanšírujte 8 do 10 min.	Krehké	6-18 hodín
Cenak	Odstráňte šupku a nakrájajte na plátky.	Krehké	6-16 hodín
Kapusta	Orežte a nakrájajte na prúžky 0,3 cm. Nakrájajte jadro na pásiky 0,6 cm	Kožovité	6-14 hodín
Paprika	Nakrájajte na prúžky alebo krúžky s priemerom 0,6 cm. Odstráňte semená.	Krehké	4-14 hodín
Peperoni	Suché v jednom kuse.	Kožovité	6-14 hodín

Zelenina	Príprava	Suchosť	Čas
Huby	Nakrájajte na plátky, nasekajte alebo sušte celé.	Kožovité	6-14 hodín
Rebarbora	Odstráňte vonkajšiu šupu a nakrájajte. Na dĺžku 0,3 cm.	Suché	6-38 hodín
Ružičkový kel	Odtrhnite zo stopky. Nakrájajte na polovicu pozdĺžne.	Chrumkavé	8-30 hodín
Repa	Blanšírujte, ochladte, odstráňte vrchy a korene. Nakrájajte na plátky.	Krehké	8-26 hodín
Pažitka	Nasekajte.	Krehké	6-10 hodín
Zeler	Nakrájajte na plátky 0,6 cm.	Krehké	6-14 hodín
Špargľa	Nakrájajte na kúsky 2,5 cm. Použite radšej špičky.	Krehké	6-14 hodín
Špenát	Blanšírujte až do zmäknutia, ale nie do mokra.	Krehké	6-16 hodín
Paradajky	Odstráňte šupku. Narežte na polovice alebo plátky.	Kožovité	8-24 hodín
Cuketa	Nakrájajte na kúsky 0,6 cm.	Krehké	6-18 hodín
Cibuľa	Nakrájajte na kúsky alebo nasekajte.	Krehké	8-14 hodín

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Prevenca
Vlhkosť okolo nádoby	Neúplné sušenie. Potraviny, ktoré sú narezané nerovnomerne a spôsobujú neúplné sušenie. Sušené potraviny, ktoré boli skladované príliš dlho po ochladení pri izbovej teplote, reabsorbovali vlhkosť.	Pred vybratím zo sušičky potraviny otestujte na suchosť. Potraviny nakrájajte rovnomerne. Ochladte potraviny rýchlo a okamžite zabaľte.
Pleseň na jedle	Neúplné sušenie. Potraviny, u ktorých nebola do týždňa skontrolovaná miera vlhkosti. Skladovacia nádoba nie je vzduchotesná. Skladovacia teplota je príliš vysoká / vlhkosť v potravinách. Tácka mohla stvrdnúť, t.j. jedlo bolo sušené pri príliš vysokej teplote a bolo usušené zvonka, ale nie úplne vysušené vo vnútri.	Vyskúšajte niekoľko usušených kúskov. Skontrolujte skladovaciu nádobu pre vlhkosť do 1 týždňa a v prípade potreby jedlo znovu vysušte. Na skladovanie používajte vzduchotesné obaly. Potraviny skladujte na chladných miestach teplota 21 ° C alebo nižšia. Sušte potraviny pri vhodných teplotách / použite návod na použitie pokyny na sušenie.
Hnedé škvrny na zelenine	Používa sa príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina sa príliš vysušila.	Sušte potraviny pri vhodných teplotách / ako uvádza návod na použitie pokyny na sušenie. Potraviny pravidelne kontrolujte či sú suché
Potraviny sa lepí na tácky	Jedlo sa neobrátilo.	Po jednej hodine sušenia použite špachtľu a prevráťte jedlo.

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 sušičky a po každom použití vyčistite štrbiny a vnútro.
- Prepnite vypínač a gombík časovača do polohy OFF. Odpojte napájací kábel zo zásuvky.
- Pred čistením nechajte sušičku úplne vychladnúť.
- Vyberte stojany zo sušičky.
- Sušičku utrite navlhčenou špongiou alebo žinkou (zvnútra a zvonka). Pozor, hrany môžu byť ostré! Na vyhrievacie teleso nestriekajte vodu. Voda môže poškodiť elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Jednotku neponárajte do vody.
- Poličky dehydratačného zariadenia očistite teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a okamžite ich osušte.

POKYNY NA LIKVIDÁCIU



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2012/19/EÚ 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 Berlin, Deutschland.



Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:

2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK