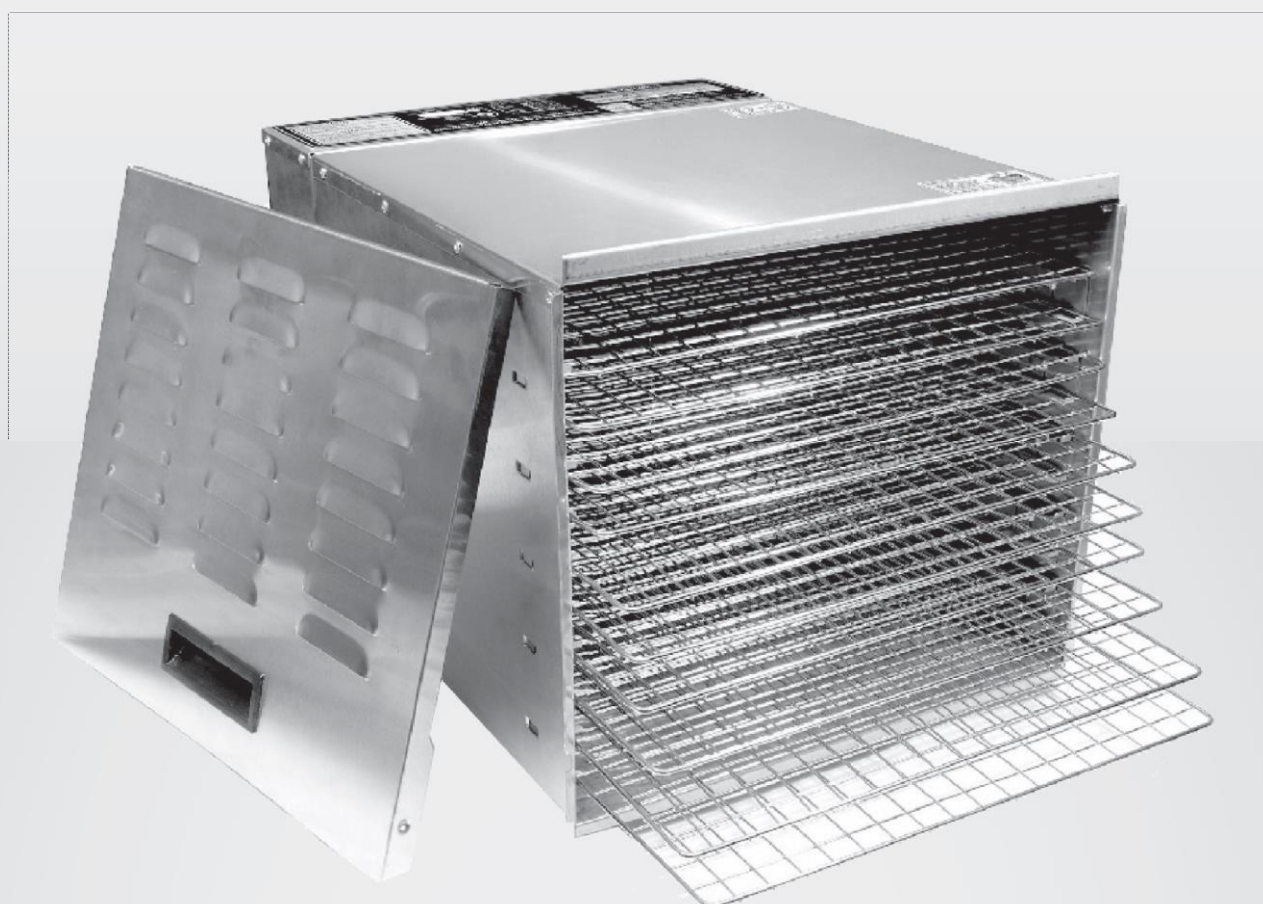




Sušička

10028437

KLARSTEIN

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám k zakoupení produktu. Prosím, důkladně si pozorně manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Za škody způsobené nedodržením instrukcí a pokynů neručíme.

Obsah

Technická data	2
Bezpečnostní pokyny	2
Popis produktu a ovládací panel	3
Začínáme	4
Doporučené nástroje	4
Příprava jídla	4
Sušení zeleniny	5
Sušení ovoce	6
Příprava ovocné kůže	7
Sušení masa a ryb	8
Sušení květin a bylin	9
Skladování sušených potravin	9
Rady pro rehydrataci	10
Doba zpracování a sušení	11
Čištění a péče	12
Informace o likvidaci	12
Prohlášení o shodě	12

Technická data

Položka číslo	10028437
Napájení	220-240 W ~ 50-60 Hz
Spotřeba energie	1000 W

Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si pozorně všechny bezpečnostní a provozní pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

- Tento spotřebič nepoužívejte na hořlavém materiálu, například na dřevěném povrchu nebo na ubruse. Nepoužívejte tento spotřebič na skleněné varné desce nebo desce na řezání.
- Je nezbytné, aby byl pod tuto jednotku umístěn přídavný žáruvzdorný povrch odolný vůči teplotě o minimální velikosti jako jednotka nebo více. Bude sloužit k ochraně povrchu úložné plochy před teplem, které může vzniknout v sušičce potravin.
- Před použitím sušičky zkontrolujte, zda všechny díly správně fungují a zda splňují určené funkce. Zkontrolujte všechny podmínky, které mohou ovlivnit činnost jednotky. Nepoužívejte, pokud je napájecí kabel poškozen nebo roztržený.
- Abyste se vyhnuli neúmyslnému zapnutí spotřebiče, ujistěte se, že je vypínač napájení v poloze "Vypnuto" před připojením jednotky do elektrické zásuvky.
- VŽDY ODPOJTE ze zdroje napájení před servisem, výměnou příslušenství, přemístěním nebo čištěním jednotky. Odpojte zařízení, když ho nepoužíváte.
- Děti musí být v dostatečné vzdálenosti od jednotky. NIKDY nenechávejte jednotku bez dozoru. Kontrolujte jednotku během provozu.
- Výrobce odmítá jakoukoliv odpovědnost v případě nesprávného použití jednotky. Nesprávné použití bude znamenat neplatnost záruky.
- Elektrické opravy musí být provedeny autorizovaným servisním střediskem. Používejte pouze tovární originální díly a příslušenství. Nesprávné použití bude znamenat neplatnost záruky.

Nesprávné použití bude znamenat neplatnost záruky. Nikdy neotvírejte zadní panel. NIKDY neodstraňujte zadní obrazovku. Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že označené elektrické napětí je alespoň tak vysoké jako elektrické hodnocení tohoto spotřebiče.

- Ujistěte se, že během používání je jednotka stabilní. Všechny čtyři nohy by měly být na rovné ploše. Jednotka by se během provozu neměla pohybovat.

- Nepoužívejte venku nebo v blízkosti hořlavých nebo výbušných materiálů. Pro použití v domácnosti. NE NA OBCHODNÍ POUŽITÍ.

- POUŽÍVEJTE VE VELKÉM ventilovaných PROSTORU. Neblokujte větrací otvory na dveřích nebo na zadní. udržujte minimálně (30,5 cm) od jakékoli stěny, abyste umožnili správnou cirkulaci vzduchu.

- Nepoužívejte na hořlavých površích, jako jsou koberce atd.

- Zabraňte úrazu elektrickým proudem. NEPONOŘUJTE JEDNOTKU A OVLÁDACÍ PANELY DO VODY NEBO KAPALINY. Mohlo by dojít k vážnému poranění elektrickým proudem. Nedotýkejte se spotřebiče s mokřima rukama nebo bosýma nohama. Nepoužívejte v blízkosti tekoucí vody.

- Před čištěním komponent odpojte od elektrické zásuvky. Předtím si přečtěte všechny pokyny k čištění.

- Po očištění se ujistěte, zda je odvlhčovač zcela suchý před opětovným připojením k elektrické zásuvce - pokud ne; Může dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Neumísťujte a nepoužívejte přístroj ani žádné součásti na horkém plynovém nebo elektrickém hořáku nebo v blízkosti otevřeného ohně nebo na sporáku. Nedovolte, aby napájecí kabel visel nad okrajem stolu nebo se dotýkal horkých povrchů.

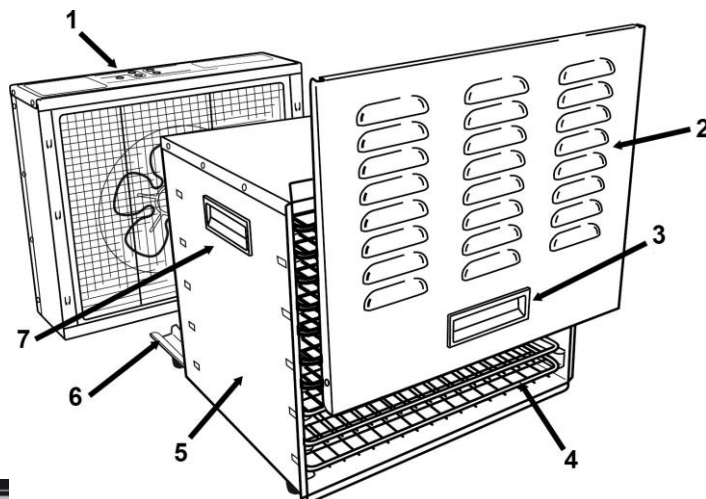
- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je určeno.

- Pokud spotřebič během používání nefunguje, okamžitě vypněte jednotku a přerušte její používání. Nepokoušejte se otevřít ovládací panel. Tento výrobek neobsahuje žádné části, které by uživatel mohl opravit. Vždy kontaktujte autorizované servisní středisko v případě poruchy jednotky nebo potřeby servisu. NEPOUŽÍVEJTE ani nenahrazujte žádné části jinými, které nejsou určeny pro tuto jednotku. Všechny součásti tohoto spotřebiče se musí používat podle návodu k použití. POUŽÍVEJTE pouze díly schválené výrobcem od autorizovaných servisních středisek. Jakékoliv jiné části nebo příslušenství, které nejsou určeny pro použití s tímto přístrojem, jsou přísně zakázány a jejich použití způsobí neplatnost záruky.

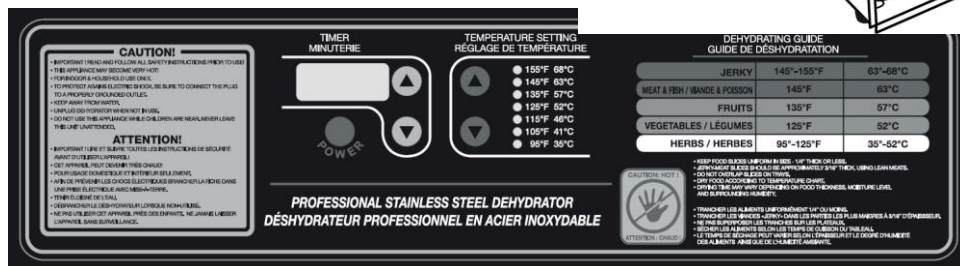
Popis produktu a ovládací panel

Popis produktu

- 1 Ovládací panel
- 2 Přední dveře
- 3 Dveřní rukojeť
- 4 Odnímatelné plechy
- 5 Skříňka
- 6 Zarovnávací lišty
- 7 Rukojeť pro zvedání zařízení



Ovládací panel



Začínáme

Montáž jednotky

- Používejte na čistém, suchém povrchu.
- Připojte do standardní zásuvky.
- Při provozu umístěte odvlhčovač nejméně 30,5 cm od stěny, aby se zajistila správná cirkulace vzduchu. Neblokujte větrací otvory na zadní straně nebo na dveřích.
- Odstraňte plechy ze sušičky. Naložte potravinami, které mají být usušit.
- Umístěte kusy tak, aby se nepřekrývaly a nedotýkaly se navzájem. Nechte dostatek prostoru mezi kusy potravin na správnou cirkulaci vzduchu.
- Odstraňte přebytečnou vodu z jídla tím, že ho osušíte papírovou utěrkou. Přebytečná vlhkost může způsobit že teplota v zařízení klesne.
- Stiskněte tlačítka nastavení teploty na požadované nastavení teploty. Doporučuje se umístit teploměr do zařízení (nezahrnuté) pro monitorování vnitřní teploty.
- Nastavte tlačítka nastavení časovače na požadovanou dobu sušení, až do 15 hodin.
- Stisknutím tlačítka Napájení zapnete proces sušení.
- Před vkládáním plechů do sušičky předehevte 5-10 minut.
- Nainstalujte dveře na zařízení, zavěšením dveří na panty na vrchní straně. Ujistěte se, že strany dveří jsou bezpečně uzavřeny a dobře přiléhají. UPOZORNĚNÍ: ostré hrany
- Vodní kapičky se mohou tvořit na povrchu potravin během sušení. Nadbytečnou vlhkost je možné odstranit papírovou utěrkou, UPOZORNĚNÍ: Zařízení se zahřívá!

POZNÁMKA: Doba sušení se může lišit v závislosti na několika faktorech včetně relativní vlhkosti, teploty vzduchu, tloušťky a obsahu tuku. Aktuální teplota v sušičce je založena na pokojové teplotě, při teplotě 21 ° C. Pokud se zařízení nepoužívá s nastavením teploty na 21 ° C, je možné že jiná teplota zobrazená v nastavení nelze dosáhnout nebo se může překročit.

Doporučené nástroje

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

Další nástroje, které usnadňují práci a zvyšují rychlost, mohou zahrnovat:

- Potravinový procesor nebo jiné podobné zařízení na rychlejší a důsledněji krájení.
- tlakový hrnec apod. na blanšírování, parní hrnec
- Mixér na výrobu ovocného pyré na ovocnou kůži.
- Malý sešit, který vám umožní sledovat a zaznamenávat délku času a recepty, které jsou pro vás vhodné a které ne.

Příprava potravin

Slupka ovoce a zeleniny často obsahuje velkou část výživové hodnoty jídla. Proto je lepší ovoce nešúpat, jestliže se má jíst jako občerstvení nebo se používá v cookies. Na druhé straně budete chtít oloupat jablka určené na koláč nebo rajčata určená na polévku. Obecně platí, že pokud normálně šúpete potraviny na konkrétní recept, pak oloupejte potraviny i před sušením.

Jedním z nejdůležitějších faktorů úspěšného sušení je, jak se jídlo nakrájí. Při sušení ovoce jsou všechny plátky o stejné tloušťce usušené na stejnou úroveň vlhkosti ve stejnou dobu. Hrubé plátky se suší pomaleji než tenké plátky. Tloušťka, kterou si vyberete, je vaším rozhodnutím, ale nakrájení všech kusů na stejnou velikost, pomůže zajistit konzistentní a kvalitní sušení..

Kůže mnoha potravin jejich přirozeně chrání před vysušením a může bránit procesu dehydratace. Vlhkost uniká nejlepší z rozřezaného povrchu, ne přes pevnou pokožku. Z tohoto důvodu čím je oblast řezu větší, tím rychleji a lépe bude potravina vysušená.

Z tohoto důvodu by měla být tenká zelenina jako zelené fazole, chřest a reveň rozříznuté po délce, aby se odhalilo tolik vnitřních částí jak se dá. Ovoce by mělo být prořezáno podél jádra. Pokuste se vždy dělat tenké ploché řezy. Stonky brokolice by měly být rozděleny na polovinu nebo čtvrtiny v závislosti na průměru. Malé ovoce jako jahody lze překrojit na polovinu. Dokonce i menší bobule by měly být buď rozřezané na polovinu nebo mírně rozmačkané, aby se porušila slupka.

Naplnění jednotky

Při vkládání potravin na plechy, můžete použít celý povrch plechu, ale musí být zachováno i proudění vzduchu. Pokuste se umístit potraviny do jedné vrstvy. Je to zvláště důležité při potravinách jako banánové plátky a ananasové kroužky a méně důležité při potravinách jako fazole. Pokud jsou některé kusy příliš vlhké, jeden z důvodů může být že byly pokryty jinými kusy jídla.

Dehydratace odstraňuje vlhkost a způsobí, že se potraviny zmenšují. To vám umožní uložit stejné množství potravin do menšího prostoru. Pomleté potraviny by neměly být tlustší než 1,2 cm.

během dehydratace Může být nezbytné promíchat rozemlety potraviny jednou nebo dvakrát, abyste zajistili stejné sušení všech kousků. Přístroj vypněte, odpojte jej, odstraňte plechy, promíchejte a znovu vložte a restartujte zařízení podle pokynů.

Jak zabránit kapání potravin

Některé potraviny, jako jsou velmi zralé rajčata a citrusové nebo sladké ovoce, mohou kapat. Kapající šťáva může změnit chuť různých potravin na dolních plechách. Abyste snížili intenzitu kapání, po umístění potravin na plechy a před jejich vložením do jednotky, položte na stůl utěrku a několikrát zatřeste plechem k odstranění přebytečné vlhkosti.

Dehydratace zeleniny

Sušená zelenina je chutná a všestranná jako sušené ovoce. Se sušenou zeleninou dokážete připravit lahodné polévky, dušené pokrmy, pečená jídla a další. V podstatě kdekoliv kde používáte čerstvou zeleninu můžete použít dehydrovanou zeleninu.

Před dehydratací zvolené zeleniny ji vždy omyjte ve studené vodě. Většinou je potřeba odříznutí některých částí, krájení, loupání nebo drcení. Kuchyňský robot může být užitečným nástrojem při zpracování zeleniny. Trvá jen několik sekund, dokud se rozdrtí velká dávka připravena k sušení. Buďte kreativní při sušení zeleniny. Namočení zeleniny do zředěné citrónové šťávy nebo podobně, na přibližně 2 minuty dodá zelenině, jako jsou zelené fazole a chřest, chuť.

Předpříprava zeleniny

Z větší části zelenina nepotřebuje speciální přípravu i když existují určité výjimky. Zde jsou některé pokyny na přípravu, které vám pomohou získat co nejlepší výsledek. Zelenina, jako je cibule, česnek, paprika, rajčata a houby mohou být úspěšně vysušené bez předchozí úpravy. Obecně pokud musí být zelenina spařená nebo blanširovaná pro mrazení, musí být stejně upravena i na sušení. Kromě výše uvedených příkladů se většina zbývajících zeleniny musí spařit nebo blanširovat. Hodně zeleniny obsahuje enzymy, které pomáhají při procesu zrání a pokud jsou enzymy aktivní způsobí, že budou nadále způsobovat změny chuti a aroma, což může být nežádoucí. Ačkoli neošetřená zelenina, která je dehydratovaná, může být stále dobrá další tři až čtyři měsíce, tepelně upravená zelenina se vysuší v kratším čase, vydrží déle a obecně si při sušení zachovává lepší chuť.

Vaření v páře

Napařování je nejlepší metodou předběžné úpravy. Umístěte jednu vrstvu nakrájené nebo nasekané zeleniny v parním hrnci. Nakrájená zelenina může být 1,2 cm hluboko v sítku nebo košíku.

Dejte zeleninu do hrnce nad malé množství vařící vody a zakryjte. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Začněte okamžitě odpočítávání času. Když je připravena, měla by být křupavá.

Dejte do misky studené vody, abyste přestala vařit a zachovala si svou barvu. Osušte a rozložte na plechy na sušení

Blanšírování

Blanšírování se doporučuje pro zelenou fazole, květák, brokolici, chřest, brambory a hrášek. Vzhledem k tomu, že tato zelenina je často používána v polévkách nebo dušených jídlech, blanšírování zajistí, že neztratí barvu. Na blanšírování dejte připravenou zeleninu do hrnce s vroucí vodou jen na 3 až 5 minut. Nechte uschnout a umístěte zeleninu do sušičky.

Blanšírování je rychlejší než vaření v páře, ale také se ztrácí mnoho živin. Blanšírování se nedoporučuje na sekanou nebo strouhanou zeleninu, která by se mohla rozvařit. Na blanšírování plátků zeleniny, dejte zeleninu do velkého hrnce vařící vody. Nepřidávejte více než 1 šálek (200 ml) potravin na 1 litr vroucí vody. Začněte okamžitě odpočítávání. Časy jsou stejné jako při mražení. Časový rozvrh je přibližně třetinový až poloviční než při vaření v páře nebo vaření zeleniny do křupava.

Dehydratace ovocia

Sušené ovoce je vynikajícím jídlem. Vyzkoušejte ho jednoduše jako ovocnou kůži nebo ve zmrzlíně a koláčích. Je těžké představit si lepší a výživnější občerstvení jako sušené ovoce. Sušené ovoce je přirozeně sladké, nemá žádné konzervační látky a je levné.

Vaše sušička potravin umožňuje rychlé sušení ovoce. Ovoce omyjte. Pak nakrájejte na poloviny, plátky, vyberte jádro apod. Nemusíte upravit ovoce, abyste dosáhli dobré výsledky, ale některé ovoce, jako například jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány mají tendenci mírně ztmavnout při sušení nebo skladování za šest až sedm měsíců. Ačkoli jsou ještě jedlé, když jsou tmavé, nevypadají chutně. Pokud vám nevadí změna barvy sušeného ovoce, není třeba předběžná úprava. ovoce jako banány zhnědnou bez předúpravy, ale zároveň jsou velmi sladké s čistě banánovou chutí. Jednoduše je nakrájejte a umístěte na plechy. pro časy sušení ovoce, viz Tabulka přípravy ovoce.

Abyste zabránili ztmavnutí, kousky ovoce mohou ponořit do roztoku citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy nebo kyseliny askorbové před dehydratací. Ponořte ovoce do roztoku na dvě minuty. otřete papírovými utěrkami a umístěte do sušičky.

Citron, ananas nebo pomerančový džus

Čerstvé nebo lahvé citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy jsou nejlepší kvůli jejich přirozené sladkosti. Ananas a pomerančový džus mohou být použity okamžitě nebo zředěné podle chuti. Pokud používáte citrónovou šťávu, je nejlepší ji zředit v poměru 1 ku 8, 1 díl šťávy na 8 dílů vody a namočit kusy ovoce do roztoku na dvě minuty. Budte si vědomi, že chuť šťávy může překonat chuť sušeného ovoce a ne vždy zabránit zbarvení potravin. Experimentujte se zředěním a namáčením tak, aby výsledek vyhovoval vaší chuti.

Kyselina askorbová

Krystalická kyselina askorbová nebo výrobky s kyselinou askorbovou vyrobené na konzervování ovoce mohou být koupeny v obchodech s drogerií nebo z obchodů prodávajících konzervářské potřeby. Většina obchodů s potravinami ji také prodává. Smíchejte 1 polévkovou lžici do čtyř šálků vody a namočte ovoce na asi 2 minuty. Stejně jako citronová šťáva, může být chuť poměrně silná, takže experimentujte s koncentrací a namáčením.

Ovocná kůže

Někdy se označuje jako ovocné rolky, ovocné pásy nebo Fruit jerky. Ovoce, které se čistí a suší v tenkých plátech je chutné, žvýkací, sladké občerstvení. Pravděpodobně jste již vyzkoušeli ovocnou kůži z obchodu, ale jakmile ochutnáte čerstvý domácí produkt, nikdy se už nevrátíte do obchodu! Ovocná kůže je dobrý způsob, jak využít přezrálé ovoce, které by jinak mohlo být vyhozeny.

Příprava ovocné kůže je velmi jednoduchá. Začněte důkladným mytím ovoce studenou vodou a odstraňte stonky nebo listy na ovoci. Odstraňte slupku nebo semena podle potřeby. Potom udělejte z ovoce nebo jeho kombinace pyré a přidejte do mixéru dostatek kapaliny, abyste dostali hustou a hladkou směs. Můžete použít med, ovocný džus nebo vodu. Ujistěte se že směs není příliš řídká neboť by nemusela přiléhat k plechem. K ovoci, které má vysokou hladinu vlhkosti třeba přidat jen málo nebo žádnou kapalinu

Pyré ochutnejte. Pokud má pyré dobrou chuť, kůže bude mít chuť ještě lepší! Pamatujte, že chuť a sladkost se znásobí, když je kůže hotová, takže pyré neudělejte příliš sladké!

Nejlepší je použít fólii na ovocnou kůži, která je pro tento účel, ale pokud není k dispozici, můžete ji dát na plech plastovou fólii. Pro zajištění dostatečné cirkulace zakryjte jen na polovinu každého plechu. Pokud používáte více než jeden plech, umístěte fólii na alternativní půlky plechů. Pamatujte, že plechy se vkládají v jednom směru, proto je předtím správně uložte na stůl abyste pokryli správně poloviny.

Při sušení lepivých pyré (například banánů) naneste malé množství rostlinného oleje na fólii z ovocné kůže nebo plastovou fólii. Po naplnění všech plechů, je můžete umístit do jednotky .. Dehydratujte, dokud nemá ovocné pyré texturu kůže. Mělo by být snadné odloupnout kůži z plechu. Omotejte plastovým obalem a uchovávejte při pokojové teplotě. Koření, nakrájené ořechy nebo kokos mohou být přidány do pyré pro extra chuť. Pro další variace, můžete použít několik typů ovoce spolu. Nebojte se experimentovat se svými recepty. Kůže z jednoho ovoce je skvělá, ale existuje mnoho různých kombinací ovoce, které chutnají také úžasně. To jsou:

- Jahoda - Rebarbora
- Ananas - broskev
- Jablko - skořice
- Med - červené brusinky - pomeranč
- Ananas - pomeranč
- Ananas - meruňka
- Malina - banán - kokos
- Různé lesní plody
- Jablko - ostružiník
- Malina - jablko

Vysušení masa a ryb

Sušené maso je perfektní, když jste v kempu nebo při pěší turistice v horách.

Když je maso dobře vysušené, získává tak intenzivní chuť jako čerstvé vařené maso.

Důležité upozornění: s výjimkou masa určeného pro výrobu sušeného masa, maso a ryby by měly být předvařené, aby se eliminovaly bakterie. Konzumujte sušené maso a ryby v maximálním období do 2 měsíců. Pokuste se používat pouze libové maso. Odstraňte z masa co nejvíce tuku. Před sušením musí být maso marinované, aby bylo více kořeněné a jemné. Marináda musí obsahovat sůl, aby usnadnila ztrátu vody a prodloužila dobu konzervace. Nepoužívejte olej. Většina receptů na marinádu obsahuje určitý typ kyseliny (například rajčatová omáčka nebo ocet), protože kyselina rozrušuje vlákna masa a toto získává jemnost.

Maso se dá snadněji naříznout, když je částečně zmrazené, zvláště pokud ho chcete nakrájet na velmi tenké plátky. Řezací stroj vám usnadní práci. Můžete také poprosit svého řezníka, který ho připraví s velkou radostí. Chcete-li vysušit telecí maso nebo zvěřinu pro přípravu polévek nebo omáček, mějte na paměti, že před vysušením maso musí být předvařené. Maso nejprve uvařte a nakrájejte na malé kostičky. Proces sušení masa se mění a může trvat mezi 2 a 8 hodinami. Pokud chcete přidat sušené maso do svého oblíbeného guláše, nechte ho vařit ve vodě nebo v bujónu jeden a půl hodiny, aby získalo objem a jemnost.

Telecí maso

Vyberte tenké plátky. Plátky z beder, hrudi nebo boků jsou lepší části; žebra, na druhé straně, nejsou tak vhodné.

Drůbež

Všechny druhy drůbeže musí být před sušením uvařené. Vaření v páře nebo grilování jsou nejvhodnější formy přípravy. Prsa obsahuje méně tuku než jiné části zvířete.

ryby

Před usušením se doporučuje uvařit nad párou. Případně můžete vařit ryby v předeřtáté troubě při teplotě 100 ° C 20 minut nebo dokud nedosáhnete porézní strukturu. Na sušení jsou vhodné zejména platýs a mořský jazyk.

Jerky (syrové sušené maso)

Výsledkem sušení neupraveného masa je pás tvrdého, poněkud viskózního masa ve Spojených státech známé jako "jerky" maso. Je to starodávný způsob konzervace masa. Jelikož tento typ přípravy nevyžaduje, aby bylo maso předem ošetřené, je důležité vybrat kvalitní maso a pak ho dobře očistit. Vytvořte čisté a hygienické prostředí na přípravu. Po dokončení, důkladně očistěte pracovní povrch. Mějte na paměti, že syrové maso Jerky je jediné, které se může sušit v přístroji bez předchozího vaření.

Jak připravit jerky maso:

- Stejně jako u většiny receptů je důležité vybrat si kus kvalitního masa. Vyberte dobrý fileť z boku nebo kyčle zvířete s tloušťkou mezi 2,5 a 3,5 cm. Odstraňte mastnotu a pojivové tkáně. Tuk ztěžuje vysušení masa. Tkáně způsobují, že maso je viskózní a je těžké ho žvýkat.
- Abyste usnadnili řezání, vložte maso do mrazáku na 30 minut a nechte ho částečně zmrazit. Otočte ho a nechte ho mrazit dalších 15 minut. Nakrájejte podélně na plátky o tloušťce 3 cm.
- Marinujte maso nejméně 3 hodiny nebo nechte stát přes noc. Marináda poskytuje maso jedinečnou chuť a současně jej zjemňuje. Čím déle spočívá maso v marinádě, tím více je cítit chuť z koření.

- Maso může být ochucené solí, pepřem, cibulí nebo česnekovým práškem atd. Do masa nepřidávejte hodně soli, protože během sušení dochází k tomu že příchutě masa získávají větší intenzitu. Existuje mnoho různých způsobů, jak připravit Jerky Veal. Zkuste je všechny a experimentujte s vlastními výtvary.

- Rozložte marinované pásy na kuchyňský papír tak, aby nekvapalo a pak je vložte zařízení. Abyste předešli odkapávání uvnitř přístroje, postupujte podle stejných pokynů jako jsou ty, které jsou uvedeny spíše v této příručce. Důkladně vysušte plátky, dokud nejsou tuhé ale mohou se ohnout bez porušení. Vysušené maso Jerky potřebuje od 6 do 16 hodin. Na rozdíl od jiných druhů sušeného masa by maso Jerky mělo být tuhé, ale mělo by se snadno žvýkat.

Důležitá poznámka: Ujistěte se, že povrch, na kterém připravujete maso, je čistý. Před zahájením přípravy si důkladně umyjte ruce. Umyjte si je i po dotyku jakéhokoli jiného předmětu nebo jídla.

Vysušení květín a bylin

- **Květy:** Květy by měly být shromažďovány, kdy se ranní rosa vypaří a předtím než se na nich usadí svěžest večera. Je lepší květy vysušit ihned po sklizni. Odstraňte poškozené nebo uschlé lupeny. Rozložte květiny na plechách aniž by byly naskládány jeden na druhém. Proces sušení květin trvá od 2 do 36 hodin v závislosti na velikosti a typu květu.

- **Byliny:** Myjte a opláchněte bylinky. Otřete do sucha. Odstraňte mrtvé nebo odbarvené listy. Pokud používáte semena, sbírejte bylinky, když se změnila barva obalu semínek. listy neodděluje od stonku. Dělejte to až po ukončení sušení. Doba sušení se liší v závislosti na velikosti a typu. Doba schnutí se může pohybovat od 2 do 6 hodin.

Konzervování sušených potravin

Druh nádoby

Každý typ čisté, vodotěsné a vzduchotěsné nádoby je vhodný pro skladování sušených potravin. Plastové sáčky s uzávěrem jsou vhodné pro skladování sušených potravin. Naplňte každé kapsa co nejvíce a stiskněte k odstranění vzduchu. Tyto sáčky můžete uskladnit v kovových nádobách s víkem, jako jsou nádoby na kávu, protože zabraňují vstupu hmyzu. Můžete také použít nádoby na konzervování a to s plastovými kapsami nebo bez nich.

I plastové nádoby s víkem jsou vhodné, ale je velmi důležité, aby byly hermetické. Nikdy nepoužívejte papírové sáčky, tenké plastové sáčky, pergamenový papír nebo neuzavřené nádoby.

Obecná doporučení pro skladování potravin

- Před uskladněním nechte pokrm vychladnout.
- Teplo a světlo jsou škodlivé. Skladovat potraviny na suchém, chladném a tmavém místě.
- Odstraňte veškerý vzduch z nádoby a pevně ji uzavřete.
- Ideální skladovací teplota by neměla přesáhnout 16 ° C.
- Neskladujte potraviny přímo v kovové nádobě.
- Nepoužívejte prodyšné nádoby nebo nehermetické uzávěry.
- Během pár týdnů po uskladnění zkontrolujte vlhkost nádoby. V případě vlhkosti, byste měli obsah sušit delší dobu.
- Abyste zajistili optimální podmínky, neuchovávejte ovoce a zeleninu více než rok. Potraviny si vybírejte nejlépe v létě a v čerstvém stavu. Postup opakujte každý rok.
- Skot, drůbež, zvěřina nebo ryby by se neměly skladovat déle než 3 měsíce, pokud jsou uloženy v chladničce. Pokud je uložíte do mrazáku, toto období by nemělo přesáhnout 1 rok.
- Vakuové balení může pomoci prodloužit dobu skladování až o několik měsíců pokud bylo předtím jídlo úplně a správně vysušené.

Místo uskladnění

Čerstvé, suché a tmavá místa jsou klíčem k zajištění dobré trvanlivosti sušeného jídla. Poličky, které se nacházejí v blízkosti okna, by měly být chráněny, aby chránily jídlo před slunečním světlem. Průhledné nádoby nebo plastové sáčky mohou být zabalené do papíru a skladovány v uzavřených skříních. Cementové stěny nebo podlahy jsou obvykle studené a vlhké. Nenechávejte nádoby na potraviny přímo na podlaze a zabraňte jejich dotyku se stěnou, protože by to mohlo kondenzovat vlhkost uvnitř nádoby. Neuchovávejte nádoby v blízkosti velmi aromatických předmětů (např. Laků, rozpouštědel nebo petroleje).

Čas uskladnění

Ovoce a zeleninu nelze skladovat déle než 1 rok. Konzumujte do 1 nebo 2 měsíců. Můžete označit nádoby a postupujte podle data. Spotřebujte nejprve ty potraviny, které byly označeny dříve. Kontrolujte pravidelně stav potravin. V případě, že je potravina vlhká jako když byla vysušená, znamená to, že vlhkost pronikla do nádoby po sušení. V tomto případě, rozložte potravu na plechy a znovu spusťte proces vysoušení. Potom jídlo vložte do vzduchotěsné nádoby. Pokud je potravina plesnivá, znamená to, že nebyla správně vysušená před uložením. Zbavte se plesnivých potravin.

Rady pro rehydrataci

Dehydratace je proces extrakce vody z potraviny. Rehydratace potraviny v podstatě znamená navrácení vody, která byla extrahována tak, aby se obnovila struktura před procesem sušení. I když některé sušené ovoce, když je dehydrované má vynikající chuť, v případě, že chcete vrátit potraviny do původního stavu můžete následovat tyto tipy:

Přidávání vody

- Nakrájenou nebo strouhanou zeleninu nebo ovoce na sušenky obvykle není třeba vrátit do původního stavu. Pokud je potravina suchá a tvrdá, zkuste přidat lžičku vody na množství potravin, které odpovídá jednomu poháru.
- Pro ovoce a zeleninu na suflé, koláče, ovocný chléb a těsto přidejte 2 díly vody na každé 3 díly čerstvého ovoce nebo zeleniny (v závislosti na objemu).
- Pro ovoce a zeleninu na přípravu oblohy, džemů nebo kompotů poměr jsou 2 díly vody na 1 díl potraviny. Může být zapotřebí přidat více vody.

Další způsoby rehydratace jídla

- Pokud vytlačujete rehydratované potraviny, přebytečnou kapalinu skladujte, protože obsahuje vysokou hodnotu živin. Tekutinu lze uchovávat v chladničce a potom ji přidávat do polévek, ovocné kůže, pečiva nebo džemů.
- Potraviny nepotřebujete rehydratovat, pokud je chcete použít na polévku. Můžete zeleninu přidat přímo do polévky hodinu před podáváním. Nepřidávejte pepř, sůl, koncentrovaný vývar nebo přetlak, dokud nebude zelenina připravená a uvařená. Tyto potraviny zabraňují absorpci vody.
- Některé potraviny potřebují více času než jiné na rehydrataci. Mrkev a fazole, například potřebují více času jako hrách nebo brambory. Zlaté pravidlo říká, že čím delší dobu dehydratace, déle trvá proces obnovy.
- Při rehydrataci nepřidávejte více vody, než je třeba. živiny se rychle rozpouštějí v zbývající vodě. Vložte jídlo do misky a přidejte dostatek vody dokud se jídlo zcela nepokryje. Přidejte další vodu, abyste nahradili tu, která byla absorbována.

Doba zpracování a sušení

Tabulka přípravy masa (Teplota od 63-68°C)

Maso	Příprava	Test suchosti	Čas
Hovězí Jerky	Nakrájené plátky slabého boku nebo kulaté steaky o tloušťce asi 2,5 až 3,5 cm.	Mírně žvýkací ale ne křehký	6-15 hodin

Tabulka přípravy ovoce (Teplota: 57°C)

Ovoce	Příprava	Test suchosti	Čas
Jablka	Nakrájet na plátky	poddajný	5-6 hodiny
Meruňky	Clean, cut in halves or in plátky.	poddajný	12-38 hodin
Banán	Očistit a nakrájet na 1 cm hrubéplátky	křupavý	8-38 hodin
Bobule	Nakrájejte jahody na 1 cm plátek. Ostatní bobule celé.	suchý	8-26 hodin
Třešně	Bez pecek, nebo s peckami při 50% vlhkosti.	poddajný	8-34 hodin
Brusinky	Nakrájet nebo nechat celé	poddajný	6-26 hodin
Datle	Odpeckovat a nakrájet.	kožní konzistence	6-26 hodin
Fíky	Nakrájet na plátky	kožní konzistence	6-26 hodin
Grepy	Ponechat celé.	poddajný	8-38 hodin
Nektarinky	Bez pecek, nebo s peckami při 50% vlhkosti	poddajný	8-26 hodin
Pomeranče	Nakrájet na proužky.	křehký	8-16 hodin
Broskve	Nakrájet při poloviční vlhkosti. Nakrájet na čtvrtky nebo půlky.	poddajný	10-34 hodin
Hrušky	Očistit a nakrájet.	poddajný	8-30 hodin

Tabulka přípravy zeleniny (Teplota: 52°C)

Zelenina	Příprava	Test suchosti	Čas
Artyčoky	Nakrájejte na pásy o tloušťce 0,8 cm. Privarujte asi 10 minut.	křehký	6-14 hodin
Chřest	Nakrájejte na 2,5 cm kusy. Tipy přinášejí lepší produkt.	křehký	6-14 hodin
Fazole	Nakrájejte a napařujte až do průsvitnosti.	křehký	8-26 hodin
Řepa	Odstraňte stopky a nakrájejte.	křehký	8-26 hodin
Růžičková kapusta	Odkrojte výhonky od stonku a rozřízne na poly.	křupavých	8-30 hodin
Brokolice	Nakrájet a předvařit asi 3 až 5 min.	křehký	6-20 hodin
Zelí	Orezajte a nakrájejte na pásy s průměrem 0,3 cm. Řez jádra na 0,6 cm pásy.	kožní konzistence	6-14 hodin
Mrkev	Párou až do nabídky. Skartujte nebo nakrájejte na plátky.	kožní konzistence	6-12 hodin
Květák			6-16 hodin

Zelenina	Příprava	Test suchosti	Čas
Celer	Řezané stopky na plátky 0,6 cm.	křehký	6-14 hodin
Pažitka	Očistit.	kožní konzistence	6-10 hodin
Okurka	Rozkrojte a nakrájejte na plátky na 1,2 cm.	křehký	6-18 hodin
Lilek	Orezajte a nakrájejte 0,6-1,2 cm.	křehký	6-18 hodin
Česnek	Odstraňte kůži z hřebíčku a plátek.	kožní konzistence	6-16 hodin
Paprika	Sušte celé.	kožní konzistence	6-14 hodin
Hřib	Plátky, kotlety nebo suché celé.	křehký	6-14 hodin
Cibule	Plátky jemně nebo nakrájejte.	křehký	8-14 hodin
Hrách	Pláště a Blanch po dobu 3 až 5 minut.	křehký	8-14 hodin
Paprika	Rozřízněte na proužky nebo prstence s velikostí 0,6 cm. Odstraňte semena.	křehký	4-14 hodin
Brambory	Plátek, kostky nebo řez. Parní Blanch 8 až 10 min.	. suchý	6-18 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější plášť a nakrájejte na délky 0,3 cm	křehký	6-38 hodin
Špenát	Paro Blanch až do vadnutí, ale ne mokrá.	kožní konzistence	6-16 hodin
Rajčata	Odstraňte kůži. nakrájet na polovinu / plátky.	křehký	6-24 hodin
Cuketa	Nakrájejte na 0,6 cm kusy.	křehký	6-18 hodin

Čištění a péče

každém použití vyčistěte plechy a víko sušičky. Používejte horkou vodu a neutrální mýdlo. Nečistěte plechy, víko nebo přístroj v myčce nádobí. zbytky potravin, mohou být odstraněny namáčením nebo třením se syntetickým čistícím prostředkem. K čištění povrchů nepoužívejte korozivní produkty ani rozpouštědla. Pokud chcete vyčistit těleso spotřebiče (dno, motor a ohříváč), odpojte ho a vše otřete houbou nebo vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte zařízení do vody. Ujistěte se, že do spotřebiče se nedostala žádná voda ani že se napájecí části nenamočily do jiné tekutiny. Po vyčištění důkladně vysušte všechny části a zásuvky. Skladujte na suchém místě, chráněném před vlhkostí.

Pokyny k likvidaci



Podle Evropského nařízení odpadu 2002/96 / 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:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)