

KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK
TEIN NIETSVK KLAR
KLARSTEIN NIETSVK

KLARSTEIN

Mega Jerky

Sušička potravín

10034439

Vážený zákazníku,

gratulujeme Vám k zakoupení tohoto produktu. prosím, důkladně si pozorně manuál a dbejte na následující pokyny, aby se zabránilo škodám na zařízení. Jakékoliv selhání způsobené ignorováním uvedených instrukcí a upozornění uvedených v návodu k použití se nevztahuje na naši záruku a jakoukoliv odpovědnost. Naskenujte QR kód, abyste získali přístup k nejnovějšímu uživatelskému manuálu a dalším informacím o produktu:



OBSAH

| | |
|-------------------------------------|----|
| Bezpečnostní pokyny | 2 |
| Ovládací panel a provoz | 3 |
| Doporučené nástroje | 5 |
| Příprava potravin | 5 |
| Sušení zeleniny | 6 |
| Sušení ovoce | 8 |
| Výroba ovocné kůry | 9 |
| Sušení masa a ryb | 10 |
| Výroba sušeného hovězího masa jerky | 11 |
| Sušení květin a bylin | 12 |
| Skladování sušených potravin | 12 |
| Rady týkající se rehydratace | 14 |
| Časy přípravy a sušení | 15 |
| Čištění a péče | 18 |
| Řešení problémů | 19 |
| Pokyny k likvidaci | 20 |
| Prohlášení o shodě | 20 |

TECHNICKÁ DATA

| | |
|--------------------------|----------------------|
| Kód produktu | 10034439 |
| Napájení | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Výkon | 650 W |
| Rozsah nastavení teploty | 35-80 °C |

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Pečlivě si přečtete pokyny a uživatelský manuál a uchovejte jej pro případ potřeby.
- Nepoužívejte tento spotřebič na hořlavém materiálu, například na dřevěném povrchu nebo na ubrusech.
- Nepoužívejte spotřebič na keramické desce nebo desce na krájení citlivé na teplo. Jednotku používejte pouze na povrchu odolném vůči teplu, který je alespoň tak velký jako jednotka. Tím se zabrání poškození podložky teplem generovaným během provozu.
- Před použitím sušičky zkontrolujte, zda všechny části fungují správně a zda vykonávají stanovené funkce. Zkontrolujte všechny podmínky, které mohou ovlivnit provoz jednotky. Nepoužívejte, pokud je napájecí kabel poškozen nebo roztřepený.
- Před servisem, výměnou příslušenství, přemístěním nebo čištěním jednotky vždy odpojte sušičku od zdroje napájení. Pokud sušičku nepoužíváte, odpojte ji od elektrické sítě.
- Zabraňte přístupu dětí k zařízení. Nikdy nenechávejte zařízení v provozu bez dozoru. Pravidelně kontrolujte sušičku během provozu.
- Za škodu způsobenou nedodržením těchto pokynů nebo jakýmkoli jiným nesprávným používáním výrobce nemůže přijmout žádnou odpovědnost.
- Elektrickou opravu musí provést autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly a příslušenství. Nikdy neotvírejte zadní panel sušičky a přístroj neupravujte. Nikdy neodstraňujte zadní obrazovku ze sušičky.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, ujistěte se, že označený elektrický výkon je minimálně tak velký jako elektrický výkon tohoto zařízení.
- Ujistěte se, že sušička je během provozu stabilní. Všechny čtyři nohy by měly být připevněny na rovném povrchu. Sušička by se neměla během provozu pohybovat.
- Nepoužívejte sušičku venku nebo blízko hořlavých nebo výbušných materiálů. Pouze pro vnitřní použití. Není určena komerční použití.
- Toto zařízení používejte pouze v dobře ventilovaných prostorech. Neblokujte větrací otvory na dveřích ani na zadní straně sušičky. Udržujte sušičku ve vzdálenosti nejméně 30 cm od stěny, aby se zajistila správná cirkulace vzduchu.
- Nepoužívejte sušičku na hořlavých površích, jako jsou koberce.
- Kvůli zabránění úrazu elektrickým proudem. Jednotku a ovládací panel neponořujte do vody ani do tekutiny. Může dojít k vážnému zranění elektrickým proudem. Nepoužívejte zařízení, pokud máte mokré ruce a bosé nohy. Nepoužívejte v blízkosti tekoucí vody.
- Před čištěním komponent odpojte síťovou zásuvku. Před čištěním sušičky si přečtete všechny pokyny.
- Po vyčištění se ujistěte, že je sušička před opětovným připojením k elektrické zásuvce zcela suchá, pokud není, může dojít k úrazu elektrickým proudem.

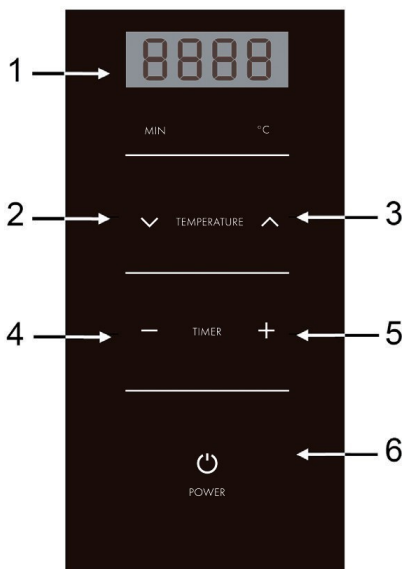
- Nepoužívejte zařízení jinak, než je uvedeno v instrukcích.
- Pokud během provozu zařízení nefunguje, okamžitě jej vypněte a přestaňte ho používat. Nepokoušejte se otevřít ovládací panel. Produkt neobsahuje žádné části, které jsou opravitelné uživatelem. V případě poruchy nebo servisu se vždy obraťte na autorizované servisní středisko. Používejte pouze příslušenství schválené výrobcem. Všechny součásti tohoto spotřebiče musí používat podle návodu k použití. S tímto přístrojem se nesmí používat jiné součásti jinak se ztrácí platnost záruky.
- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi a/nebo nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud byly poučeny o zařízení, jsou schopné ho bezpečně obsluhovat a porozumět nebezpečím, které jsou spojené s používáním tohoto zařízení.



UPOZORNĚNÍ

Riziko popálení! Nepoužívejte a ani neumísťujte jednotku ani žádné její součásti na horký plynový nebo elektrický hořák, do vyhřívané trouby nebo na hořák sporáku. Nenechávejte kabel viset z okraje stolu nebo kuchyňské linky a dbejte na to, aby se nedotýkal horkých ploch.

OVLÁDACÍ PANEL A PROVOZ



- 1 Displej
- 2 Teplota (-)
- 3 Teplota (+)
- 4 Časovač (-)
- 5 Časovač (+)
- 6 Power/ Potvrdit

PROVOZ

1. Potraviny (např. ovoce) nakrájejte na plátky o tloušťce 5 až 8 mm a plátky položte na mřížky.
2. Zasuňte drátěné mřížky do zařízení.
3. Připojte automatickou sušičku do sítě. Uslyšíte pípnutí a obrazovka se na 1 sekundu rozsvítí.
4. Pomocí tlačítek se šipkami na ovládacím panelu vyberte teplotu. Teplota se mění z 35 °C na 80 °C v krocích po 1 °C. Stisknutím a podržením klávesy se šipkou rychle změníte teplotu.
5. Nastavte čas stiskem kláves se šipkami na ovládacím panelu. časovač je lze nastavit v krocích po 30 minutách od 30 minut do 24 hodin. Pokud chcete časovač nastavit rychle, podržte klávesu se šipkou.
6. Po nastavení teploty a časovače spusťte sušičku stisknutím vypínače.
7. Po dokončení procesu sušení uslyšíte 4 pípnutí. Zařízení se pak automaticky vypne.
8. Během sušení se na displeji každé 3 sekundy střídavě zobrazují časovač a teplota.
9. Když je zařízení v provozu, nemůžete změnit čas a teplotu. Pokud je nutná změna, stisknutím tlačítka napájení zastavte sušení a poté restartujte proces.

Poznámka: Vyhněte se častému otevírání skleněných dvířek během procesu sušení

ODPORŮČANÉ NÁSTROJE

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

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

- Kuchyňský robot nebo jiné podobné zařízení na rychlejší a konzistentní krájení.
- Parník a koš nebo konvice a skládací parník na blanšírování.
- Mixér na výrobu ovocného pyré z ovocné kůry.
- Malý zápisník na sledování délky času a receptů, které vám fungují, jakož i pro recepty, které nefungují.

PŘÍPRAVA POTRAVIN

Kůra z ovoce a zeleniny často obsahuje velkou část výživové hodnoty těchto potravin. Proto je lepší je neloupat, jestliže se má sušené jídlo jíst jako svačina nebo použít v sušenkách. Na druhé straně budete chtít oloupat jablka určená na koláč nebo rajčata určená na polévku. Obecně platí, že pokud normálně oloupete jídlo pro konkrétní recept, pak ho oloupejte dříve, než se má sušit.

Jedním z nejdůležitějších faktorů úspěšného sušení je způsob krájení jídla. Při sušení ovoce pomáhá nakrájet všechny plátky přibližně stejné tloušťky, takže se všechny suší současně na stejnou úroveň vlhkosti. Hrubé plátky se suší pomaleji jako tenké plátky. Tloušťka, kterou si vyberete, je jen na vás, ale rozdělení všech kousků na co nejmenší možnou velikost pomůže zajistit úspěšné vysušení a konzistenci.

Povrch mnoha potravin přirozeně chrání jídlo, ale může brzdit proces sušení. Během procesu sušení uniká vlhkost nejlépe z řezaného nebo zlomeného povrchu, ne přes tvrdý povrch. Proto čím je větší oblast řezu, tím rychleji a lépe se jídlo vysuší.

Z tohoto důvodu by se měla tenká stopková zelenina, jako jsou zelené fazole, chřest a rebarbora, nakrájet podélně na polovinu nebo extrémním diagonálním řezem, aby se odкрыla co největší část vnitřních částí jídla. Ovoce by mělo být nakrájené skrz celé jádro, a ne shora dolů. Snažte se vždy dělat tenké ploché řezy.

Stonky brokolice by měly být prořezány na polovinu nebo čtvrtiny v závislosti na průměru. Malé plody, jako jsou jahody, se dají nakrájet na polovinu. Dokonce i menší bobule by měly být rozřezány na polovinu nebo mírně seříznuté, aby se narušila slupka.

Naplnění misek na sušení

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

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

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

Zabraňte odkapávání

Některé potraviny, jako jsou velmi zralá rajčata a citrusové plody nebo slazené ovoce, mohou odkapávat. Odkapávání z výše umístěné misky může změnit příchuť různých potravin na spodních miskách. Abyste zabránili odkapávání, po umístění potravin na misky přitlačte na ně několikrát kuchyňskou utěrku, abyste odstranili přebytečnou tekutinu.

SUŠENÍ ZELENINY

Sušená zelenina je stejně chutná a všestranná jako sušené ovoce. se sušenou zeleninou můžete připravit chutné polévky, dušené maso, kastrolky a další. V podstatě, kdekoli byste použili čerstvou zeleninu, můžete použít i sušenou zeleninu. Před přípravou a sušením vybrané zeleniny ji vždy omyjte ve studené vodě. Vyžaduje se určité množství práce s vybíráním jader, krájením, loupáním nebo drcením. Kuchyňský robot může být užitečným nástrojem při zpracování zeleniny, kterému trvá několik sekund, aby rozřízl velkou dávku připravenou na sušení.

Při sušení zeleniny buďte kreativní. Umístění zeleninu do zředěné citrónové šťávy nebo podobných příchutí a během přibližně 2 minut to dodá zelenině jako zelené fazolky a chřest výraznější chuť.

Předpříprava zeleniny

Z větší části potřebuje zelenina jen málo prostředků na speciální přípravu pro sušení, i když existují určité výjimky. Zde je několik pokynů pro přípravu, které vám pomohou co nejlépe využít vaši sušenou zeleninu. Několik druhů zeleniny jako je cibule, česnek, paprika, rajčata a houby, je možné bez předpřípravy úspěšně vysušit a dehydratovat. Obecně, pokud se musí zelenina na zmrazení napařit nebo blanširovat, musí se osušit.

S výše uvedenými výjimkami je třeba pamatovat na to, že většina zbývajících zeleniny se před sušením musí pařit nebo blanširovat. Mnoho druhů zeleniny obsahuje enzymy, které pomáhají trávení potravy, a ponechání těchto enzymů aktivních v potravě způsobí, že budou nadále vyvolávat změny v chuti a aroma, které mohou být nežádoucí. Ačkoliv neošetřená zelenina, která je vysušená, může být stále dobrá i tři až čtyři měsíce, tepelně ošetřená zelenina se dehydratuje v kratším čase, má delší trvanlivost a obecně si po dehydrataci zachovává více chuti.

Napařování

Napařování je nejlepší metodou předpřípravy. Vložte jednu vrstvu nasekané nebo nakrájené zeleniny do cedníku nebo parního koše. rozdrčená zelenina může být v cedníku nebo koši hrubá 1,2 cm. Vložte zeleninu do hrnce nad malé množství vařící vody a zakryjte. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Okamžitě spusťte časování. Když je zelenina připravena k odstranění, měla by být sotva křehká. Krátké opláchnutí studenou vodou zastaví var a zelenina si zachová přirozenou barvu. Osušte a rozmístěte na misky, abyste mohli začít sušit.

Blanširování

Blanširování se doporučuje pro zelené fazolky, květák, brokolici, chřest, brambory a hrách. Protože se tato zelenina často používá v polévkách nebo dušených pokrmech, blanširování zajistí, aby si zachovaly požadovanou barvu. Připravenou zeleninu umístěte do nádoby s vařící vodou pouze na 3 až 5 minut. pak zeleninu přecedte, opláchněte ji a rozmístěte ji na misky.

Blanširování je rychlejší než napařování, ale mnoho živin se ztrácí ve vodě. Nedoporučuje se na sekanou nebo nastrohanou zeleninu, která by se během běleného snadno uvařila. Chcete nakrájenou zeleninu blanširovat tak připravenou zeleninu vložte do velké nádoby s vařící vodou. Přidejte maximálně 1 šálek (200 ml) kousků zeleniny na 250 ml vody. Okamžitě spusťte časování. Pro načasování postupujte podle standardních pokynů pro zmrazení. Načasování je přibližně jedna třetina až polovina času napařování nebo dokud zelenina nebude sotva křehká.

SUŠENÍ OVOCIA

Sušené ovoce je vynikající potravou. Sušené ovoce může jíst přímo nebo se používá k ozdobení zmrzliny nebo koláčů. Sušené ovoce je přirozeně sladké, nemá žádné konzervační látky a je levné.

Vaše sušička potravin usnadňuje sušení ovoce. Před začátkem sušení je třeba umýt všechny druhy ovoce. Pokud je to nutné, před sušením odstraňte kůru nebo jádro a nakrájejte ovoce na plátky nebo kroužky.

K dosažení dobrých výsledků nemusíte ovoce předběžně upravovat, ale některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány, mají tendenci mírně ztmavnout sušením nebo skladováním déle než šest až sedm měsíců. Plody jsou stále jedlé, ale velmi nevzhledné. Pokud vám nevdá změna barvy sušeného ovoce, není třeba ho předem ošetřovat. Plody jako banány zhnědnou bez předúpravy, ale zároveň se stanou velmi sladkými a pronikají čistou příchutí banánů jednoduchým krájením a ukládáním přímo do sušičky.

Informace o dobách sušení ovoce najdete v tabulce na přípravu ovoce. Aby se zabránilo ztmavnutí ovoce, kousky ovoce se mohou před sušením ponořit do roztoků citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy nebo ponořením ovoce do roztoku kyseliny askorbové na dvě minuty. Vysušte pomocí papírových utěrek a vložte do sušičky.

Citrónová, ananasová nebo pomerančová šťáva

Čerstvé nebo lahvé citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy jsou nejlepší díky své přirozené sladkosti. Ananasovou a pomerančovou šťávu je možné použít plně nebo dle chuti. Pokud používáte citrónovou šťávu, je nejlépe ji zředit 1 dílem šťávy na 8 dílů vody a

Kousky ovoce namočte na dvě minuty. Uvědomte si, že chuť těchto šťáv může přemoci chuť sušeného ovoce a nemusí vždy zabránit změně barvy potravin. Experimentujte s dobami ředění a namáčení podle vašeho vkusu.

Kyselina askorbová

Krystalická kyselina askorbová nebo výrobky s kyselinou askorbovou vyrobené na konzervování ovoce určeného ke konzervování se mohou získat z drogerie nebo z obchodů, které prodávají konzervařenské potřeby. Většina obchodů s potravinami je také prodává spolu se svými konzervami. Smíchejte 1 polévkovou lžici do čtyř šálků vody a ovoce namočte asi dvě minuty. Podobně jako citronová šťáva může být chuť velmi silná, takže experimentujte s koncentracemi a dobami nasáknutí.

VÝROBA OVOCNOU KŮRY

Ovoce, které se někdy označují jako ovocné rolky, ovocné proužky nebo ovocné Jerky, je čištěné a sušené v tenkých listech se stává chutnou, žvýkací a sladkou pochoutkou, kterou nazýváme ovocnou kůrou. Ovocnou kůru si můžete koupit i v supermarketu, ale brzy zjistíte, že domácí ovocná kůra chutná mnohem čerstvější a intenzivněji. Ovocná kůra je dobrý způsob, jak využít zbylé nebo přezrálé ovoce, které by se jinak mohlo vyhodit.

Výroba ovocné kůry je velmi jednoduchá. Začněte důkladným omytím ovoce v studené vodě a odstraňte všechny stonky nebo listy, které zůstaly na ovoci. Podle potřeby odstraňte slupku, kůru, jádro nebo semena. Pak jen ořízněte ovoce nebo ovocnou kombinaci dle vašeho výběru a do mixéru přidejte jen tolik tekutiny, abyste dosáhli jemné husté pyré. Na její zředění můžete použít med, ovocnou šťávu nebo vodu. U ovoce s vysokou úrovní vlhkosti se vůbec nemusí přidávat ani minimum nebo dokonce žádná tekutina.

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

Nejllepší je použít povlak z ovocné kůry určený pro tento účel, ale pokud není k dispozici, můžete jednu polovinu každé sušicí misky spojit plastovým obalem. K udržení dostatečné cirkulace by měla být zakryta pouze polovina každé misky. Pokud používáte více než jednu misku, umístěte plast střídavě na poloviny misek v stohu. Pamatujte, že misky vejdou pouze jedním způsobem, proto před vložením do zásobníků naskládejte misky správně, abyste zajistili správné rozmístění plastového obalu.

Při sušení lepkavých pyré (například banánů) nastříkejte malé množství postříku rostlinného oleje na plech s ovocnou kůrou nebo plastový obal. Když naplníte všechny zásobníky, vložte je do automatické sušičky a pyré sušte, dokud nebude mít kožovitou vzhled. Mělo by být snadné odlepit list z ovocné kůry. Zabalte ji do plastového obalu a skladujte při pokojové teplotě. Do pyré lze přidat koření, nasekané ořechy nebo kokos. Další variace je zkombinovat spolu více druhů ovoce.

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

- jahoda-banán
- jahoda-rebarbora
- ananas-broskev
- jablko-skořice
- med-brusinky-
- pomeranč
- ananas-pomeranč
- ananas-meruňka
- malina-jablko
- malina-banán-kokos
- smíšené bobule
- jablko-borůvka

SUŠENÍ MASA A RYB

Sušené maso je nejlepší, když se připravuje na nadcházející kempingové a turistické výlety. Po rehydrataci se získá chutné maso, trochu jako čerstvé vařené.

Poznámka: Kvůli bezpečnosti se kromě sušeného masa Jerky vyžaduje vaření veškerého masa a ryb před sušením. Neskladujte sušené maso, ryby nebo drůbež déle než dva měsíce.

Použijte pouze velmi libové maso a odřízněte co nejvíce tuku. Maso by mělo před sušením marinovat, aby se přidala aroma a aby se maso rozmělnilo. marináda by měla obsahovat sůl, která pomáhá extrahovat vodu z masa a konzervuje ho, ale neměla by obsahovat olej. Většina marinád obsahuje nějaký druh kyseliny (jako je rajčatová omáčka nebo ocet), protože kyselina rozkládá vlákna, proto je maso jemnější.

Krájení masa při částečném zmrazení bude jednodušší, zejména pokud chcete tenké plátky. Kuchyňský robot nebo specializovaný kráječ masa může odvést skvělou práci. Můžete také říct svému řezníkovi, že vyrábíte sušené maso nebo maso Jerky, a on vám ho rád nakrájí.

Při sušení masa nebo zvěřiny na dušení, polévku atd. nezapomeňte, že tyto druhy masa musí být před sušením uvařit. Vařte, nakrájejte na malé kostičky a vložte do sušičky. Sušte až do odstranění veškeré vlhkosti přibližně 2 až 8 hodin. Když je maso připravené k použití ve vašem oblíbeném guláši, jednoduše ho rehydratujte namáčením ve vodě nebo vývaru nejméně 1-2 hodiny, nebo až do jemného stavu a asi před velikostí, kterou mělo před vysušením.

Hovězí: Vyberte štíhlé řezy. Přednostně používejte libové maso z boku nebo zezadu. Žebra jsou méně vhodné k sušení.

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

Ryby: Dobrým nápadem je napařit ryby před sušením nebo, pokud jste se rozhodli péct, předehejte běžnou troubu na 100 °C a pečte 20 minut. Při sušení ryb jsou dobré volby jazyka obecného a platýse.

VÝROBA SUŠENÉHO HOVĚŽÍHO MASA JERKY

Dehydratace masa bez předchozího vaření povede k tvrdému masu, které je třeba žvýkat a je známé jako trhané. Je to jedna z nejstarších známých forem konzervování masa. Protože trhané maso Jerky se vyrábí nejprve bez vaření, je důležité začít s kvalitním masem a mít čistý a hygienický pracovní prostor. Po dokončení práce tedy určitě důkladně vyčistěte pracovní povrchy. Pamatujte, že Jerky je jediné maso, které lze umístit do sušičky bez vaření.

- Stejně jako u téměř všech potravin je důležité začít kvalitním řezem masa. Vyberte libové boky nebo zadní steak o tloušťce asi 2,5 - 3,5 cm. Odřízněte všechny tuk a pojivovou tkáň. Tuk omezuje schopnost masa schnout a pojivovou tkáň způsobí, že Jerky bude tvrdé na žvýkání.
- Pro usnadnění řezání vložte maso do mrazáku na přibližně 30 minut, aby částečně zamrzlo. Potom ho otočte a nechte zmrazit dalších 15 minut. Potom ho nakrájejte na proužky široké 0,3 cm.
- Marinujte proužky nejméně 3 hodiny nebo i přes noc. To masu dodává jedinečnou chuť a zároveň maso zjemňuje. Prodlužte čas marinování pro silnější ochucené trhané maso.
- Maso lze ochutit solí, pepřem, česnekem, cibulí nebo jiným kořením. Protože se příchutě během sušení zesilují, sůl používejte střídmě! Existuje mnoho receptů rozvlákněného masa Jerky. Vyzkoušejte je nebo vytvořte svou vlastní jedinečnou chuť!
- Nakrájejte marinované proužky na papírové utěrky a proužky umístěte na sušící podnosy (nezapomeňte ochránit sušičku před odkapáváním potravin, jak je popsáno výše v této příručce). Sušte, dokud jsou proužky zcela suché a ztuhlé až do ohybu, ale je možné je ohýbat bez porušení. Bude to trvat 6 až 16 hodin. Na rozdíl od sušeného masa by měl být Jerky mírně žvýkací, ale ne křehký.

Poznámka: Při trhat hovězího masa se ujistěte, že pracovní prostředí je sterilní. Před manipulací s masem si vždy umyjte všechny pracovní povrchy a ruce a před opětovným zacházením s masem si umyjte ruce po dotyku s jakýmkoli jiným předmětem nebo povrchem.

SUŠENÍ KVĚTIN A BYLIN

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

Byliny: Opláchněte a protřepejte přebytečnou vodu. Nechte vyschnout. Odstraňte odumřelé nebo zbarvené listy. Pokud používáte osivo, vyberte, když lusky změnilly barvu. Byliny byste měli nechat na stonku a po ukončení sušení je odstranit. Rozložte bylinky volně na podnose. Doba zasychání se bude lišit v závislosti na velikosti a typu bylin. Sušte přibližně 2 až 6 hodin.

SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

Jakmile je jídlo správně vysušené, je důležité ho správně uchovávat, abyste dosáhly co nejlepší výsledky. Dodržováním těchto technik skladování zůstane vaše jídlo čerstvé a připravené ke konzumaci co nejdéle. zásobníky

Jakýkoliv zásobník, který je čistý, vzduchotěsný a odolný vůči vlhkosti, je vhodný na skladování. Hrubé plastové kapsy na zip nebo kapsy na tepelné zatavení jsou vynikající. Naplňte každé kapsa co nejvíce a vytlačte přebytečný vzduch.

Naplněné kapsy se mohou ukládat do kovových plechovek s věkem (zkrácené nebo kávové plechovky jsou dobré), aby se zabránilo přístupu hmyzu. Skleněné poháry s pevně přiléhajícími víčky lze používat s plastovými kapsami nebo bez nich. Kvalitní plastové obaly s dobře přiléhajícími víčky jsou dobré, ale musí být vzduchotěsné. Nepoužívejte papírové ani látkové kapsy, lehké plastové sáčky, obaly na chléb ani žádné nádoby bez dobře přiléhajícího víka.

Všeobecné tipy na skladování potravin:

- Před uskladněním vyčkejte, dokud jídlo úplně nevychladne.
- Teplota a světlo způsobí zhoršení kvality potravin. Potraviny skladujte na suchém, chladném a tmavém místě.
- Z úložného zásobníku odstraňte veškerý vzduch, který je možné a pevně ho uzavřete.
- Ideální skladovací teplota je 15 °C nebo nižší.
- Nikdy neskladujte jídlo přímo v kovové nádobě. Vyvarujte se nádobám, které propouštějí vzduch nebo mají slabé těsnění.

- Zkontrolujte obsah sušeného jídla, zda neobsahuje vlhkost během týdnů následujících po sušení. Pokud je uvnitř vlhkost, měli byste obsah sušit delší dobu.
- Pro nejlepší kvalitu by se sušené ovoce a zelenina neměly uchovávat déle než 1 rok.
- V létě, kdy je optimální svěžest, sušte své produkty a každoročně je vyměňujte.
- Sušené maso, zvěřina, drůbež a ryby by měly skladovat nejvýše 3 měsíce, pokud se uchovávají v lednici, a nejvýše 1 rok, pokud se uchovávají v mrazničce.
- Vakuové zatavení může pomoci prodloužit dobu skladování o několik měsíců, pokud bylo jídlo správně a důkladně vysušené.

Umístění

Chlad, tma a sucho jsou klíčem k udržení kvality sušených potravin. možná bude potřebné zakrýt police v blízkosti okna, aby se zabránilo průniku světla. Skleněné sklenice nebo plastové obaly by měly ukládat do papírového sáčku nebo do uzavřené skříňky. Cementové stěny a podlahy jsou často vlhké a studené. proto by se nádoby na sušené potraviny neměly umísťovat přímo na podlahu nebo se dotýkat podlahy nebo stěny sklepa, protože by to mohlo způsobit kondenzaci v nádobě. Neskladujte sušené jídlo v blízkosti předmětů se silným zápachem, jako jsou laky, odstraňovače barev nebo petrolej. doba skladování

Sušené ovoce a zelenina by se neměly skladovat déle než jeden rok. Plánujte, aby se do jednoho nebo dvou měsíců zkonsumovalo vše sušené maso, ryby, drůbež nebo trhané Jerky. Označte potraviny a nejdříve konzumujte potraviny, kterým už končí doba trvanlivosti. Pravidelně kontrolujte sušené potraviny. Pokud se zdá, že jídlo je vlhčí jako při balení, do nádoby se dostává vlhkost. Plíseň naznačuje, že jídlo nebylo před skladováním správně vysušené. zlikvidujte plesnivě jídlo.

RADY TÝKAJÍCÍ SE REHYDRATAČE

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

Jednoduše přidejte vodu

- V případě nakrájené nebo mleté zeleniny a ovoce, které se má používat v sušenkách, není obvykle nutná rehydratace. Pokud jsou kousky dost svěží a suché, můžete zkusit posypat 1 polévkovou lžící na šálek (200 ml) sušeného jídla.
- Na zeleninu a ovoce, které se mají použít v cukrářských výrobcích, koláčích, rychlokvašených chlebech, silnici nebo těstíčko, použijte 2 díly vody na 3 díly (dle objemu) sušených potravin.
- V případě zeleniny a ovoce, které se bude vařit v tekutině, jako jsou například zeleninové přílohy, ovocné polevy a kompoty, použijte 1 až 1 ½ dílu vody na 1 díl sušeného jídla. Na správné vaření může být nutné přidat další tekutinu.

Ostatní rady na rehydrataci

- Při vyjímání rehydratování jídla ponechte přebytečnou vodu. Tato tekutina má velkou nutriční hodnotu. Tuto tekutinu zmrazte na pozdější použití v polévkách, Chóre, koláčích nebo kompotech.
- Při přípravě polévek není potřeba dodatečná příprava. Sušenou zeleninu je možné přidat přímo do polévky asi hodinu před podáváním.
- Nepřidávejte pepř, sůl, bujónové kostky nebo výrobky z rajčat, dokud nedojde k rehydrataci a uvaření zeleniny. Tyto položky značně brání rehydrataci.
- Rehydratace některých potravin trvá déle než u jiných. Mrkev a fazole vyžadují více času než zelený hrášek nebo brambory. Platí pravidlo: jídlo, které vyžaduje nejdelší dobu sušení vyžaduje i nejdelší dobu rehydratace.
- Pokuste se na rehydrataci použít více tekutin, než je nutné, protože živiny budou odtékat s přebytečnou vodou. Vložte sušené jídlo do nádoby a na zalití potravin použijte dostatečné množství vody. Podle potřeby přidejte později vodu, abyste nahradil množství, co absorbuje jídlo.

ČAS PŘÍPRAVY A SUŠENÍ

Tabulka přípravy masa (nastavená teplota od 63 do 68 °C)

| Maso | Příprava | Vysušení | Čas |
|---------------------|--|---------------------------------------|------------|
| Hovězí trhané Jerky | Vyberte libové boky nebo zadní steak s tloušťkou asi 2,5-3,5 cm. | Mírně tuhé na žvýkání, ale ne křehké. | 6-15 hodin |

Tabulka přípravy ovoce (nastavená teplota: 57 °C)

| Ovoce | Příprava | Vysušení | Čas |
|------------------|---|----------|-------------|
| Jablka | Plátky nebo kroužky vyřezané a nařezané. | poddajné | 5-6 hodin |
| Meruňky | Vyčistěte, nakrájejte na poloviny nebo na kousky | poddajné | 12-38 hodin |
| Banány | Oloupeme a nakrájíme na plátky 1 cm. | křehké | 8-38 hodin |
| Bobule | Jahody nakrájejte na 1cm plátky. Ostatní bobule celé. | suché | 8-26 hodin |
| Třešně | Jádro můžete ponechat nebo dá vyřezat, když je ovoce na 50% vysušené. | poddajné | 8-34 hodin |
| Brusinky | Nasekejte nebo ponechejte vcelku | poddajné | 6-26 hodin |
| Datle | Odpeckujte a nakrájejte na plátky. | kornout | 6-26 hodin |
| Fíky | Nakrájejte na plátky. | kornout | 6-26 hodin |
| Rozinky | Ponechte vcelku. | poddajné | 8-38 hodin |
| Nektarinky | Rozdělte na polovinu, usušte slupkou dolů. Odstraňte pecky, když je ovoce na 50% vysušené. | poddajné | 8-26 hodin |
| Pomerančová kůra | Oloupejte na dlouhé proužky. | křehké | 8-16 hodin. |
| Broskve | Odstraňte pecky, když je ovoce na 50% vysušené. Nařezat na poloviny nebo čtvrtiny s řezanou stranou nahoru. | poddajné | 10-34 hodin |
| Hrušky | Oloupejte a nakrájejte na plátky. | poddajné | 8-30 hodin |

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

| Zelenina | Příprava | Vysušení | Čas |
|-------------------|--|----------|------------|
| Artyčoky | Nařežte na proužky široké 0,8 cm. vařte asi 10 minut. | křehké | 6-14 hodin |
| Chřest | Nařežte na 2,5 cm kousky. Tipy vedou k lepšímu produktu. | křehké | 6-14 hodin |
| Fazole | Nařízněte a nechte napařit, dokud nebude průsvitná | křehká | 8-26 hodin |
| Řepa | Blanšírovat, ochladit, odstranit stonky a kořeny. plátky | křehká | 8-26 hodin |
| Růžičková kapusta | Odřízněte klíčky ze stopky. Nařízněte podélně na poloviny. | křupavý | 8-30 hodin |
| Brokolice | Rozdělit a pokrátet. Jemně napařit po dobu 3 až 5 min. | křehká | 6-20 hodin |
| Zelí | Rozdělíme a nakrájíme na plátky široké 0,3 cm. Jádro nakrájete na proužky široké 0,6 cm. | kornout | 6-14 hodin |
| Mrkev | Napařovat, dokud nezměkne. Oloupat nebo nakrájet na kousky. | kornout | 6-12 hodin |
| Květák | Napařovat, dokud nezměkne. Rozdělit a pokrátet. | kornout | 6-16 hodin |
| Celer | Stonky nakrájete na plátky široké 0,6 cm. | křehký | 6-14 hodin |
| Pažitka | Nasekat. | křehká | 6-10 hodin |
| Okurka | Rozdělíme a nakrájíme na plátky široké 1,2 cm. | kornout | 6-18 hodin |
| Lilek | Rozdělit a nakrájet na kousky hrubé 0.6-1.2 cm. | křehký | 6-18 hodin |

| Zelenina | Příprava | Vysušení | Čas |
|----------------|--|----------|------------|
| Česnek | Oloupejte a nakrájejte. | křehký | 6-16 hodin |
| Pálivá paprika | Sušte vcelku. | kornout | 6-14 hodin |
| Houby | Nakrájejte, nasekejte nebo sušte vcelku. | kornout | 6-14 hodin |
| Cibule | Nakrájejte na tenké plátky nebo nasekejte. | křehká | 8-14 hodin |
| Hrách | Blanšírovat 3-5 minut. | křehký | 8-14 hodin |
| Papričky | Nařežte na proužky široké 0.6 cm nebo kolečka. Odstraňte semena. | křehké | 4-14 hodin |
| Brambory | Plátky, kostky nebo řezané. napařovat 8 až 10 min | křehké | 6-18 hodin |
| Rebarbora | Odstraňte vnější pokožku a nakrájejte podélně na 0,3 cm proužky. | suchá | 6-38 hodin |
| Špenát | Napařujte do změknutí, ale ne do rozmocnění. | křehký | 6-16 hodin |
| Rajčata | Oloupejte. nařežte na poloviny nebo na kousky. | kornout | 6-24 hodin |
| Cuketa | Nařežte na kousky široké 0,6 cm. | křehká | 6-18 hodin |

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

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

- Před prvním použitím sušičky a po každém použití vyčistěte štěrbinu a vnitřek skříně.
- Otočte hlavní vypínač a knoflík časovače do polohy OFF. odpojte zdrojový kabel ze sítě.
- Před čištěním nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Vyberte stojany ze sušičky.
- Sušicí skříňku otřete navlhčenou houbou nebo hadrem (zevnitř a zvenčí). Pozor, hrany mohou být ostré! Na topné těleso nestříkejte vodu. Voda může poškodit elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. Toto zařízení neponořujte do vody.
- Vyčistěte police zařízení teplou mýdlovou vodou. opláchněte čistou vodou a okamžitě je osušte.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém | Možná příčina | Prevence |
|-----------------------------|--|--|
| Vlhkost kolem nádoby | Nedokončené sušení. Potraviny jsou nařezány nerovnoměrně a sušení je neúplné. Sušené potraviny, které byly skladované příliš dlouho po ochlazení při pokojové teplotě, znovu absorbovaly vlhkost. | Před vyjmutím ze sušičky potraviny otestujte, jak dobře jsou vysušené. Potraviny nakrájejte rovnoměrně. Rychle jejich ochlaďte a zabalte. |
| Plíseň na potravinách | Nedokončené sušení. Potraviny, u kterých nebyl do týdne zkontrolován obsah vlhkosti. Skladovací zásobník není vzduchotěsný. Skladovací teplota příliš vysoká/vlhkost v potravinách. tácek mohla ztvrdnout, tj jídlo bylo sušené při příliš vysoké teplotě a jídlo bylo sušené zvenčí, ale ne úplně vysušené uvnitř. | Vyzkoušejte několik kousků potravin, zda jsou vysušené. Zkontrolujte skladovací nádobu na vlhkost do 1 týdne a v případě potřeby jídlo znovu vysušte. Na skladování používejte vzduchotěsné obaly. Potraviny skladujte na chladných místech, která mají teplotu do 21 °C nebo nižší. Sušte potraviny při vhodných teplotách/jako návod použijte pokyny na sušení. |
| Hnědé skvrny na zelenině | Příliš vysoká teplota sušení. Zelenina se příliš vysušila | Sušte potraviny při vhodných teplotách/jako návod použijte pokyny na sušení. pravidelně kontrolujte vysušenost potravin. |
| Potraviny se lepí na misky. | Potraviny se neobrátily. | Po jedné hodině sušení použijte špachtli a převraťte potraviny. |

POKYNY K LIKVIDACI



Podle Evropského nařízení odpadu 2012/19/EU tento symbol na výrobku nebo jeho obalu znamená, že výrobek nepatří do domácího odpadu. na základě směrnice by měl přístroj odevzdat na příslušném sběrném místě pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. zajištěním správné likvidace výrobku pomůžete zabránit možným negativním dopadem 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 odpadní a likvidační službu vaší domácnosti.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Výrobce:
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Německo.

Tento produkt je v souladu s
následujícími evropskými normami:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)

KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV