

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

# KLARSTEIN

Flavour Dry

10034423



Vážený zákazník,

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

---

## **OBSAH**

---

Bezpečnostní pokyny	4
Přehled zařízení	6
Funkce	7
Doporučené nástroje a pomůcky	9
Tipy na přípravu jídla	9
Sušení zeleniny	10
Sušení ovoce	12
Výroba ovocných kůže	13
Sušení masa a ryb	14
Sušení květín a bylin	16
Skladování sušených potravin	16
Poznámky k rehydrataci	18
Doporučené potraviny a časy sušení	19
Čištění a péče	22
Řešení problémů	23
Pokyny k likvidaci	24
Prohlášení o shodě	24
Technické údaje	24

---

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

---

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

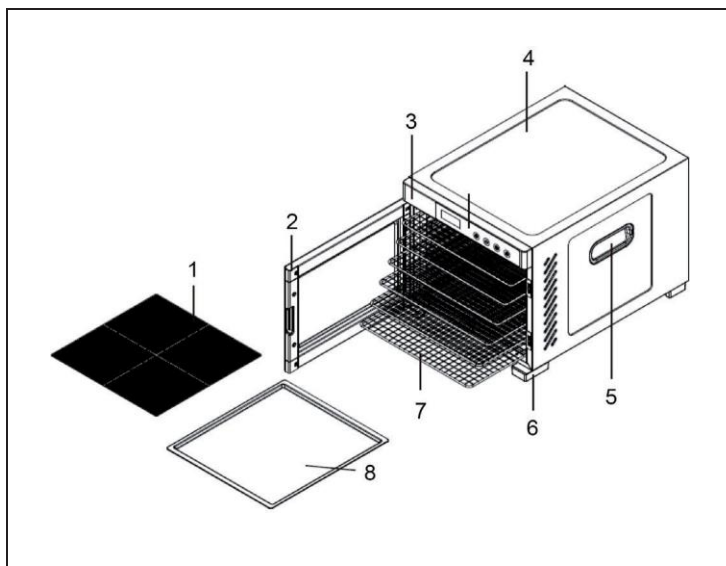
- Pokud spotřebič během používání nefunguje, okamžitě jej vypněte a přerušte jeho používání.
- Nepokoušejte se otevřít ovládací panel. Tento výrobek neobsahuje žádné části, které by mohl opravit uživatel. Vždy se obraťte na autorizované servisní středisko, pokud jednotka nefunguje správně. Používejte pouze příslušenství schválené výrobcem. Všechny části tohoto spotřebiče se musí používat podle návodu k obsluze. Používejte pouze příslušenství schválené výrobcem. Ostatní součásti se s touto jednotkou nesmí používat a způsobí neplatnost záruky.
- Děti ve věku 8 let a osoby starší s mentálním, smyslovým a tělesným postižením, mohou používat tento přístroj, pouze pokud byly odpovědným dozorem důkladně seznámeny s funkcemi a bezpečnostními opatřeními a porozuměli souvisejícím rizikům.



#### POZORNĚNÍ

Nebezpečí popálení! Když se povrch spotřebiče během provozu velmi zahřeje, uchopte pouze rukojeti a vypínače, abyste nespálili.

## PŘEHLED ZAŘÍZENÍ



1	Sítka	5	Úchytka
2	Dvířka	6	Nohy
3	Ovládací panel	7	Nerezová síť
4	Hlavní část	8	Rošt na ovoce

Použití volitelného příslušenství:

Sítka	Položte síť na mřížku z nerezové oceli. Vhodný pro menší potraviny, jako jsou byliny a bobule a lepkavé potraviny, jako jsou banány a rajčata.
Rošt na ovoce	Položte síť na mřížku z nerezové oceli a dělejte chutné ovocné rolky přirozeným způsobem. Pokud nepoužíváte rošt na ovoce jako takový, umístěte ho jako misku na drobky na spodní část zařízení.

---

## FUNKCE

---

**Poznámka:** Zařízení používejte pouze v dobře větraných prostorách. Neblokujte větrací otvory na zadní straně nebo na dveřích dehydratátora.

### Před prvním použitím

- Ze zařízení odstraňte veškerý obalový materiál a odstraňte veškeré příslušenství.
- Mřížky očistěte vlhkým hadříkem.
- Zařízení umístěte na stabilní a rovný povrch. Zapojte zástrčku do zásuvky. Zasuňte mřížky do zařízení.
- Ponechte zařízení 30 minut bez přidávání potravin. Ujistěte se, že místnost, ve které je jednotka umístěna, má dostatečné větrání, protože jednotka při prvním použití vytváří kouř nebo zápach. To je normální.
- Mřížky opláchněte vodou a všechny komponenty osušte.

### Uvedení do provozu

1. Položte vyčištěné jídlo na mřížky - Na mřížky nepokládejte příliš mnoho potravin a ujistěte se, že jídlo není nad sebou. Zavřete dveře.
2. Zasuňte síťovou zástrčku zařízení do zásuvky. Zařízení jednou zapípá. Rozsvítí se indikátor "ON / OFF" a na displeji se zobrazí "0000".
3. Stiskněte tlačítko "ON / OFF". LED obrazovka zobrazuje přednastavený čas "10:00" a nastavení teploty "70 ° C". Nejdříve se nastartuje motor a ventilátor, topení se spustí o 5 sekund později. Pro nastavení času bliká na displeji LED symbol ":".
4. Stiskněte tlačítko TEMP / TIME. Na obrazovce bliká indikátor teploty. Pomocí tlačítka + nebo - změňte teplotu (teplotní rozsah je mezi 35 ° C a 75 ° C).

**Poznámka:** Změna teploty je v krocích 5 ° C. Stisknutím a přidržením tlačítka + nebo - rychle změňte teplotu.

1. Po nastavení teploty opětovným stisknutím tlačítka TEMP / TIME nastavíte čas. Na displeji bliká čas. Chcete-li změnit čas, stiskněte tlačítko + nebo - (časový rozsah od 00:30 do 24:00).

**Poznámka:** Čas je možné měnit v krocích po 30 minutách. Stisknutím a přidržením tlačítka + nebo - rychle změníte teplotu.

2. Po nastavení teploty a času se zařízení spustí.

**Poznámka:** Pokud během procesu sušení stisknete tlačítko "ON / OFF", všechny funkce se pozastaví. Na obrazovce se zobrazí "0000". Stisknutím tlačítka TEMP / TIME můžete kdykoli změnit teplotu a čas. Nejprve stiskněte tlačítko TEMP / TIME a pak tlačítko + nebo -.

3. Po vypršení času přestanou fungovat topná tělesa. Ventilátor bude běžet asi 10 sekund a alarm zazní 20krát (1 čas / sekundu).
4. Po vysušení odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.

**Poznámka:** Ovoce a zelenina, které byly v zařízení sušené, se liší vzhledem k sušené ovoce a zelenině, které si můžete koupit v supermarketu. Je to proto, že váš přístroj nepoužívá žádné konzervační látky a umělá barviva, pouze přírodní přísady.

5. Zaznamenávání vlhkosti a hmotnosti jídla před a po sušení je užitečné pro budoucí procesy sušení.



---

## DOPORUČENÉ NÁSTROJE A POMŮCKY

---

- Zeleninový nůž
- Deska na krájení
- Skladovací kontejner

Další nástroje na usnadnění přípravy jídla:

- Kuchyňský robot nebo podobné zařízení na mletí potravin co nejrovnoměrěji.
- Parník nebo hrnec s vložkou na napařování a blanšírování.
- Mixér na výrobu ovocného protlaku z ovocné kůže.
- Poznámkový blok na zaznamenávání časů pro konkrétní recepty.

---

## TIPY PRO PŘÍPRAVU JÍDLA

---

Ovoce a zelenina obsahují mnoho výživných látek. Proto se nedoporučuje loupat sušené ovoce, pokud se konzumuje jako svačina nebo se používá v sušenkách. Na druhé straně, jablka a rajčata můžete také loupat, pokud je chcete použít v polévkách nebo koláčích. Pokud dáváte přednost loupání ovoce a zeleniny, před sušením v sušičce jejich vyloupajte.

Jedním z nejdůležitějších faktorů úspěšného sušení je způsob, jak rozdělujete jídlo na kousky. Všechny potraviny nakrájejte na kousky stejné velikosti tak, aby měly přibližně stejný obsah vlhkosti. Hrubé plátky se suší pomaleji než tenké plátky. Je jen na vás, jak silné plátky nařežete, ale všechny by měly mít stejnou tloušťku, aby se zajistilo rovnoměrné sušení.

Pokožka mnoha potravin obsahuje cenné složky, ale může bránit procesu sušení. Během sušení se voda odpařuje z řezaných povrchů, ale ne přes šupinu. Čím větší je plocha řezu, tím rychleji a lépe bude suché jídlo.

Z tohoto důvodu by se měla tenká ječný zelenina, jako jsou zelené fazole, chřest a reveň, rozřezat na polovinu podélně nebo nakrájet velmi diagonálně pod úhlem tak, aby byl povrch řezu co největší a kusy dobře suché.

Ovoce nakrájejte na tenké plátky. Brokolice by měla podle velikosti rozdělávat na polovinu nebo na čtvrtinu. Drobné ovoce, jako jsou jahody, se mohou rozpílit na polovinu. Dokonce i menší bobule mohou být na polovinu nebo oloupané, aby se pokožka snadno rozpadla.

## Jak naplnit zařízení

Použijte celý povrch zařízení, ale ujistěte se, že mezi každým kusem je dostatek prostoru, aby vzduch v jednotce mohl správně cirkulovat. Ujistěte se, že se jednotlivé kusy nepřekrývají. To platí zejména pro plátky banánů a jablečné kroužky. Pokud jsou některé kusy po vysušení příliš vlhké, je to často proto, že byly během sušení naskládány.

Když se voda během sušení odpařuje, jídlo se smrštuje. Stejně množství potravin proto vyžaduje mnohem méně úložného prostoru. Rozsekané kusy by neměly být tlustší než 1 cm.

Může být nutné otočit nařezané kousky během sušení jednou nebo dvakrát, aby se umožnilo rovnoměrné zaschnutí. V takovém případě vypněte zařízení, odpojte ho, vyberte zásobníky, obraťte kousky, znovu vložte zásobníky a restartujte zařízení.

## SUŠENÍ

Některé potraviny, jako jsou rajčata, citrusové plody nebo slazené ovoce, mají tendenci kapat. Kapání tekutina může ovlivnit chuť potravin ve spodní části. Abyste předešli odkapávání, po umístění potravin něj stiskněte několikrát podnos na kuchyňskou utěrku, abyste odstranili přebytečnou tekutinu.

---

## SUŠENÍ ZELENINY

---

Sušená zelenina je stejně chutná jako sušené ovoce. Můžete ho například použít pro úpravu polévek, dušených nebo dušených pokrmů. Kdekoliv používají čerstvou zeleninu, můžete použít i sušenou zeleninu. Než zeleninu připravíte na sušení, omyjte ji studenou vodou. Zeleninu zpracujte v závislosti na druhu zeleniny, v případě potřeby ji oloupejte a jádra vyberte. Abyste ušetřili čas, můžete také použít kuchyňský robot na loupání a sekání.

Po vysušení zeleniny nechte svou kreativitu volnou. Kusy můžete například umístit do zředěné citrónové šťávy nebo podobně na 2 minuty před sušením, abyste dosáhli čerstvou chuť zeleniny, jako je chřest nebo fazole.

## Předběžná úprava zeleniny

Většina zeleniny, až na několik výjimek, musí být před sušením předupravené. Postupujte podle těchto tipů a získáte maximum ze své zeleniny.

Některé druhy zeleniny, jako například cibule, česnek, paprika, rajčata nebo houby, můžete sušit bez předchozí úpravy. Veškerá ostatní zelenina musí být před sušením obvykle předzpracovat.

Mimo právě uvedeného musíte před sušením napařit nebo no blanžírování téměř všechnu ostatní zeleninu. Některé druhy zeleniny obsahují enzymy, které jsou zodpovědné za zrání a pokud se neodstraní, časem budou produkovat nežádoucí aroma. Dokonce i bez předběžné úpravy si tuto zeleninu můžete nechat schnout až 3 měsíce. Předúprava prodlužuje trvanlivost a uchovává chuť déle.

## Vaření v páře

Nejllepší druh předúpravy nabízí vaření v páře. Vložte podložku nebo kousky zeleniny do varné misky nebo do cedníku. Rozdrcené kousky zeleniny by neměly být vysoké více než 1,2 cm. Vařte podnos nebo sítko na malé množství vařící vody v pánvi. Voda by se neměla dotýkat zeleniny. Dávejte pozor na čas. Když zeleninu vyberete, měla by být stále mírně pevná. Nalijte zeleninu do misky studené vody, abyste zastavili proces vaření a udrželi zeleninu v barvě. Zeleninu osušte a rozložte na zařízení.

## Blanžírování

Před sušením doporučujeme no blanžírování zelených fazolí, květáku, brokolice, chřestu, brambor a hrachu. Protože se tato zelenina často používá v dušeném mase, no blanžírování zaručuje, že si zachovává svoji barvu. Přidejte zeleninu do vařící vody maximálně 3-5 minut. Pak nalijte zeleninu do síta, osušte ji a rozložte na zařízení.

Blanžírování je rychlejší než vaření v páře, ale cenné ingredience se ztrácejí ve vodě na vaření. Nedoporučujeme tuto metodu pro zeleninové plátky, protože při blanžírování se rychle uvaří. Chcete nakrájenou zeleninu nakrájet na polovinu, vložte kousky do velkého hrnce s vařící vodou. Přidejte maximálně 1 šálek (200 ml) kousků zeleniny na 250 ml vody. Dávejte pozor na čas. Čas na no blanžírování je pouze asi poloviční čas, který potřebujete na napařování. Když zeleninu vyberete, měla by být stále mírně pevná.

---

## SUŠENÍ OVOCIA

---

Sušení je jednou z nejlepších metod konzervování ovoce. Sušené ovoce může jíst čisté nebo použité na ozdobení zmrzliny nebo v koláčích. Sušené ovoce obsahuje pouze přírodní sladkost, žádné přísady a je stále za přiměřenou cenu.

Dehydratované ovoce se dá snadno vyrobit pomocí dehydrátátora. Ovoce omyjte dříve, než začnete. Pokud je to nutné, před sušením odstraňte kůži a jádro a nakrájejte ovoce na plátky nebo kroužky.

Abyste dosáhli dobré výsledky, nemusíte nutně ovoce předem ošetřovat. Pokud však skladujete sušené ovoce déle než 6 měsíců, některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány, však změní barvu. Ovoce je pak stále jedlé, ale velmi nevzhledné. Pokud nechcete, aby ovoce změnilo barvu, měli byste ho předem ošetřit. Přestože banány v neošetřeném stavu zhnědnou, jsou velmi sladké a mají výraznou chuť banánů. Jednoduše nakrájejte banány na plátky a vložte plátky na police. Zohledněte časy sušení ovoce uvedené v části "Doporučené potraviny a časy sušení".

Abyste ovoce ochránili před zbarvením, před sušením ho vyměňte dvě minuty v citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávě. Kusy vysušte pomocí papírové utěrky a položte je na police.

### Předúprava citronem, ananasem a pomerančovým džusem

Čerstvá nebo lahvová citrónová, ananasová a pomerančová šťáva je díky své přirozené sladkosti perfektní na předúpravu. Ananasová a pomerančová šťáva může použít podle potřeby nezředěného nebo zředěná. Pokud používáte citrónovou šťávu, smíchejte 1 díl šťávy s 8 díly vody a namočte do ovoce na 2 minuty. Může se stát, že chuť citrónové šťávy utopí přirozenou chuť ovoce a zatemní ovoce navzdory předúpravě. Vyzkoušejte různé doby namáčení a ředění.

### Předběžné ošetření kyselinou askorbovou

Kyselina askorbová nebo prášek vitamínu C na předúpravu ovoce je k dispozici v lékárně. 1 čajovou lžičku vitamínu C smíchejte se 4 šálky (200 ml) vody a namočte do ovoce na 2 minuty. Stejně jako u citrónové šťávy se může stát, že vůně citronu utopí chuť ovoce. Proto experimentujte s různými dobami namáčení a ředěním.

---

## VÝROBA OVOCNOU KŮŽE

---

Ovocná kůže se někdy označuje jako ovocné rohlíky, ovocné proužky, sušené ovoce atd. Vyrobeno z pyré a sušeného ovoce, se stává chutnou, žvýkáci a sladkou svačinu, kterou zde nazýváme ovocnou kůží. Určitě jste ochutnali obchodní verzi trhu. Ale jakmile jste ochutnali čerstvou domácí kvalitu, už nikdy nebudete chtít, aby byl výrobek z obchodu! Ovocná kůže je skvělý způsob, jak recyklovat zralé nebo zbylé ovoce, které by se jinak vyhodilo.

Výroba ovocné kůže je velmi jednoduchá. Nejdříve důkladně omyjte ovoce ve studené vodě. Odstraňte stonky nebo listy ovoce. Podle potřeby odstraňte slupku, pokožku, skvrny a semena. Potom ovoce nebo ovocnou směs podle vlastního výběru rozmixujte. Do míchače stačí přidat dostatek tekutiny, aby se vytvořilo měkké, husté pyré. Může se použít med, ovocná šťáva nebo voda. Nenechávejte směs příliš tenkou, jinak nezůstane ve vložce dehydrátátora. V případě ovoce s vysokým obsahem vlhkosti musí přidávat málo nebo téměř žádná tekutina.

Protože vy jste kuchař, budete ochutnat pyré, dokud ho budete vyrábět. Je to nejen vaše privilegium, ale také součást procesu, protože pokud pyré chutná dobře, ovocná kůže bude chutnat ještě lépe! Mějte na paměti, že chuť a sladkost se slučují, když je ovocná kůže suchá, takže ji příliš nesladte!

Nejlepší je použít povlak z ovocné kůže, který byl vyroben na tento účel. Pokud není po ruce, můžete polovinu zásuvky položit pomocí fólie. Aby byla zajištěna přiměřená cirkulace vzduchu, najednou by měla zakrývat pouze polovina každé vložky. Pokud používáte více než jeden slot, zakryjte poloviny střídavě šoupátkem. Mějte na paměti, že pole se dají vkládat pouze na jednu stranu. Umístěte pole na příborník ve správném směru před vložením polic do fólie na pravé straně.

Pokud sušíte lepkavé pyré (např. Banány), na plech z ovocné kůže nebo na fólii nastříkejte trochu rostlinného oleje. Po naplnění všech listů ovocné kůže položte pole do dehydrátátora na sebe. Ovoce pyré sušte, dokud nebude mít texturu kůže. Mělo by být snadné odstranit ovocnou kůži z listu. Zabalte ho do fólie a skladujte při pokojové teplotě. Do pyré se může přidat koření, nasekané ořechy nebo kokosové vločky pro jinou příchuť. Pro více variant smíchejte různé druhy pyré dohromady.

Experimentujte se svými recepty podle přání. Čisté příchutě s jedním ovocem jsou v pořádku, ale existuje také mnoho různých kombinací ovoce, které připravují chutné občerstvení. To jsou:

- Jahoda - banán
- jahoda - rebarbora
- ananas – broskev
- jablko - skořice (použijte skořici střídmě)
- Medovo- bobulové- pomeranč (bobule by měly vařit)
- Ananás - pomeranč
- Ananás- meruňka
- Malina - jablko
- Malinový-banánový- kokosový ořech
- Smíšené bobule
- Borůvka – jablko

---

## SUŠENÍ MASA A RYB

---

Sušené maso se nejlépe vyrábí na kemping a na trek. Při opětovném zpracování se získá chutné maso, které je podobné čerstvě vyrobenému.

**Důležitá poznámka:** Vaření všech druhů masa a ryb (kromě hovězího masa Jerky) před sušením je nezbytné pro zajištění bezpečnosti: Neskladujte sušené maso, ryby nebo drůbež déle než dva měsíce.

Používejte pouze libové maso a odřízněte co nejvíce tuku. Maso by mělo před sušením marinovat, aby bylo pikantní a jemné. Marináda by měla obsahovat sůl, která pomáhá zbavovat maso z vody a konzervovat ho, ale bez oleje. Většina marinád obsahuje formu kyseliny (například rajčatová omáčka nebo ocet), protože kyselina rozděluje vlákna a dělá maso jemným.

Maso se snadněji krájí, když je částečně zmrazené, zvláště pokud chcete tenké plátky. Řezací stroj může práci mnohem usnadnit. Můžete také říci svému řezníkovi, že chcete vyrábět sušené maso nebo trhané hovězí maso. Udělá to rád za vás.

Pokud sušíte maso nebo zvěřinu na maso, polévku atd., Nezapomeňte, že tento druh masa musí před sušením vařit. Uvařte ho, nakrájejte na malé kostičky a vložte do dehydrátátora. Sušte ho, dokud veškerá vlhkost nevytéká, tedy mezi 2 a 8 hodinami.

Když budete připraveni k použití ve vašem oblíbeném guláši, nechte kousky nasáknout vodou nebo vývarem nejméně hodinu a půl, dokud nebude křehké a přibližně stejné velikosti jako předtím.

Hovězí maso: Vyberte libové plátky. Steak z boku, kyčle nebo trupu je lepší než rameno nebo žebro.

Drůbež: Veškerá drůbež musí být před sušením uvařit. Nejlepší metody jsou napařování nebo grilování. Kuřecí prsa jsou hubenější než tmavé maso.

Ryby: Před sušením je dobré ryby napařit. Případně předehejte svou tradiční troubou na 95 ° C a pečte 20 minut. Platýše jsou při sušení ryb dobrou volbou.

#### Typy na přípravu hovězího masa Jerky

Pokud sušíte maso bez vaření, dostanete tvrdé, chutné maso známé také jako Hovězí maso Jerky. Výroba šklubánek je jednou z nejstarších metod konzervace potravin. Protože maso předem nevaříte, používejte pro Jerkyho pouze maso vysoké kvality a maso zpracovávejte pouze na čistém a sterilním místě. Po zpracování masa důkladně vyčistěte pracovní desku. Výroba jeriek je jediný proces, při kterém se maso předtím nevařilo.

- Pro výrobu hovězího masa Jerky použijte kvalitní hubený kus hovězího masa z boku nebo zádi. Maso by mělo mít tloušťku asi 2,5 až 3,5 cm. Odstraňte všechn tuk a pojivovou tkáň, protože tuk brání procesu sušení a po vysušení je obtížné žvýkat pojivovou tkáň.
- Maso vložte do mrazničky na 30 minut, aby se usnadnilo krájení. Potom ho převraťte a nechte ho v mrazničce dalších 15 minut. Pak ji rozřízněte přes vlákno na 0,3 cm široké proužky.
- Marinujte proužky 3 hodiny nebo přes noc. Marináda dělá maso pikantnější a jemnější. Čím déle maso marinujete, tím je kořenitější.
- Maso můžete ochutit solí, pepřem, česnekem nebo cibulí nebo jiným kořením. Použijte koření ale střídavě, protože chuť se po vysušení zintenzivní. Experimentujte s kořením, dokud trhané nevyhovuje vašemu vkusu.
- Marinované proužky osušte utěrkou a položte je na police. Abyste zabránili odkapávání přebytečné marinády, stiskněte misku několikrát na kuchyňskou utěrku. Sušte proužky, dokud nejsou zcela suché. Proužky musí schnout mezi 6 a 16 hodinami. Na rozdíl od jiného sušeného masa by měl být Jerky tvrdý, ale ne křehký.

**Důležitá poznámka:** Nezapomeňte, že čisté pracoviště je důležité. Před prací s masem si vždy umyjte všechny pracovní povrchy a ruce. Po dotyku jiného objektu nebo povrchu si umyjte ruce.

---

## SUŠENÍ KVĚTIN A BYLIN

---

**Květiny:** Květiny by měly být shromažďovány po vyschnutí rosy a před navlhnutím večer. Květiny by měly sušit co nejdříve po sklizni. Zničeny nebo hnědé listy vyhodte. Květiny položte do otvorů bez jejich překrývání. Sušte květy asi 2 - 26 hodin.

**Byliny:** Opláchněte a protřepejte vodu. Třít dosucha. Odstraňte odumřelé nebo bezbarvé listy. Pokud používáte semena, vyberte si bylinky, které změnilly barvu. Byliny nechte na stonku a po ukončení sušení je odstraňte. Volně rozmístěte bylinky na podnose. Časy sušení se liší v závislosti na velikosti a typu. Sušte byliny 2 až 6 hodin.

---

## SKLADOVÁNÍ SUŠENÝCH POTRAVIN

---

Po vysušení by mělo být jídlo dobře zabalené na uskladnění. Podle pokynů uvedených níže uchovávejte jídlo čerstvé a jedlé tak dlouho, jak je to možné.

### Nádoby

Na uskladnění je vhodný jakýkoliv čistý, nepropustný a vlhkostivzdorný obal. Těžké plastové kapsy se zipem nebo kapsy se zalepením jsou vhodné pro skladování. Naplňte každé kapsa co nejvíce a vytlačte přebytečný vzduch. Naplněné kapsy se mohou skladovat v kovových nádobách s víkem (ideální jsou kávové hrnce), aby se zabránilo hmyzu. Sklenice na zdvo je možné používat s plastovým sáčkem nebo bez něj. Plastové nádoby s dobře přiléhajícími víčky jsou dobré, ale musí být vzduchotěsné. Nepoužívejte látkové pytle, lehké plastové sáčky, máslový papír nebo nádoby bez pevně uzavřeného víka.

### Věcné tipy na skladování potravin

- Před uskladněním vyčkejte, dokud produkt zcela nevychladne.
- Teplo a světlo zhoršují sušinu. Skladujte ho v suchém, chladném a tmavém prostředí. Z úložného obalu odstraňte co nejvíce vzduchu a zavřete jej.
- Ideální teplota skladování je 15 ° C a nižší. Potraviny nikdy neskladujte přímo v kovové nádobě.
- Vyvarujte se nádobám, které mají slabé těsnění.
- Během následujících týdnů zkontrolujte vlhkost obsahu suchého materiálu. Pokud se objeví vlhkost, měli byste obsah dlouho sušit.
- Sušené ovoce a zelenina by se neměly skladovat déle než jeden rok, aby se zajistila nejlepší možná kvalita.
- Sušte své produkty v létě, když je nejčerstvější. Obnovujte ho každý rok.
- Sušené maso, zvěřina, drůbež a ryby by se při skladování v chladničce neměly uchovávat déle než 3 měsíce a nejvýše 1 rok v mrazničce.
- Pokud je jídlo správně a úplně vysušené, vakuové tmely mohou prodloužit trvanlivost o několik měsíců.



## Poznámky k uložení

Chladné, tmavé a suché skladování je klíčem k udržení kvality suchého zboží. Poličky blízko oken musí být zakryty, aby se zabránilo světlu. Zednické nádoby nebo plastové obaly by měly být zabaleny v papírovém sáčku nebo umístěny v uzavřených skříních. Cementové stěny a podlahy jsou často vlhké a studené. Proto neumísťujte suchý materiál přímo na podlahu ani se nedotýkejte stěny sklepa, protože by to mohlo způsobit kondenzaci v nádobě. Výrobek neskladujte v blízkosti věcí se silným zápachem (např. Barvy, odstraňovače barev nebo petrolej).

## Poznámky o době skladování

Sušené ovoce a zelenina by se neměly skladovat déle než 1 rok. Plánuje se, že se veškerá suchá hmota (maso, ryby, drůbež nebo trhané) spotřebuje do 1-2 měsíců. Označte sušené potraviny a roztočte je na základě prvního sušení. Pravidelně kontrolujte suchý zboží. Pokud je vlhčí jako při balení, do nádob vnikla vlhkost. Vysušte suchý materiál na poličky a znovu osušte. Pak ji vložte do vzduchotěsné nádoby. Plíseň signalizuje, že jídlo nebylo před skladováním správně vysušené. Zlikvidujte plesnivé jídlo.

---

## POZNÁMKY K REHYDRATACI

---

Během sušení se z potravin odstraňuje vlhkost. Při rehydrataci dodáte chybějící vlhkost, dokud se neobnoví původní vlhkost. Ačkoliv sušené ovoce lze konzumovat i po vysušení, můžete jej před použitím vždy rehydratovat. Postupujte podle tipů níže.

### Přidejtevodu

- Pro nasekané sušené ovoce a zeleninu používat k vaření sušenek, nemusíte je nutně rehydratovat. Pokud je ještě příliš suchý, navlhčete šálek (200 ml) sušeného ovoce 1 lžící vody.
- Chcete-li použít sušené ovoce a zeleninu na suflé, koláče, rychlé pečivo, těsto nebo směsi na pečení, vemte 2 díly vody a 3 díly sušeného ovoce.
- Pokud se ovoce a zelenina vaří v tekutinách, jako jsou zeleninové zátky nebo kompot, použijte 1 - 1 ½ dílu vody na 1 díl sušeného ovoce.

### Jiné metody rehydratace

- Při dehydratovaných potravinách skladujte přebytečnou vodu. Zbytky obsahují cenné živiny. Tekutinu zmrazte a použijte v polévkách, na ovocnou kůži, koláče nebo kompot.
- Pokud sušená zelenina se používá mě polévky, nemusíte je předem hydratovat. Přidejte sušenou zeleninu 1 hodinu před přípravou polévky. Nepřidávejte pepř, sůl, bujónové kostky nebo rajčatovou omáčku, dokud nebude zelenina rehydratována a uvařená, protože tyto složky mohou narušit rehydrataci.
- Některé potraviny trvají rehydrataci déle než jiné. Mrkev a fazole obvykle trvají déle než hrách nebo brambory. Obecně platí, že čím déle musí jídlo schnout, tím déle trvá rehydratace.
- Na rehydrataci nepoužívejte více vody, než je nutné, protože jinak dojde k vyplavení důležitých živin. Vložte sušené jídlo do nádoby a nalijte pouze takové množství vody, abyste ho zakryli. Pokud potřebujete více tekutiny na rehydrataci, přidejte tekutinu později.

## ODPORÚČANÉ POTRAVINY A ČASY SUŠENIA

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

Maso	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Beef Jerky	Libové maso z boku nebo zadku, nařezané na tloušťku 2,5 - 3,5 cm.	Tvrký, ale ne křehký.	6-15 hodin

Čas sušenia ovocia (odporúčaná teplota: 57 ° C)

Ovoce	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Jablka	Kůra, jádro, nakrájené na kroužky nebo plátky.	poddajné	5-6 hodin
Meruňky	Polovinu nebo plátek.	poddajné	12-38 hodin
Banány	Oloupat a nakrájíme na plátky široké 0,3 cm.	křupavé	8-38 hodin
Bobulové ovoce	Jahody nakrájete na plátky široké 1 cm a ostatní bobule nechte v jednom kuse.	suché	8-26 hodin
Hrušky	Ošúpajte a nakrájete.	poddajné	8-30 hodin
Brusinky	Rozdělte nebo nechte v jednom kuse.	poddajné	6-26 hodin
Datle	Oloupat a nakrájet.	houževnaté	6-26 hodin
Fíky	Oloupat.	houževnaté	6-26 hodin
Třešně	Zpracování je volitelné nebo se může uskutečnit, když jsou plody 50% sušené.	houževnaté	8-34 hodin
Nektarinky	Na polovinu a osušte pokožkou směrem dolů. Jádro vyberte, když jsou plody 50% suché.	poddajné	8-26 hodin
Pomerančová kůra	Oloupejte dlouhé proužky.	křehká	8-16 hodin

Ovoce	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Broskve	O polovinu nebo čtvrtinu a osušte pokožku stranou dolů. Jádro vyberte, když jsou plody 50% suché.	křehký	10-34 hodin
Hrozny	Nechte v kusech.	křehký	8-38 hodin

Doba schnutia zeleniny (odporúčaná teplota: 52 ° C)

Zelenina	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Artyčoky	Nařezané na proužky o tloušťce 0,8 cm.	Křehké	6-14 hodin
Lilek	Nařezané na proužky široké 0,6 - 1,2 cm.	Křehké	6-18 hodin
Květák	Stříhejte, nakrájejte a narezajte.	Houževnaté	6-16 hodin
Fazole	Řezané a vařené / oloupané, až průsvitné.	Křehká	8-26 hodin
Brokolice	Nařízněte a nakrájejte a vařte 3-5 minut.	Křehká	6-20 hodin
Hrášek	Blanch po dobu 3-5 minut.	Křehká	8-14 hodin
Okurka	Oloupat a nakrájíme na plátky široké 1 cm.	Houževnaté	6-18 hodin
Mrkev	Párou.	Houževnaté	6-12 hodin
Brambory	Nakrájejte na kostičky nebo kostky a vařte nebo blanchujte 8-10 minut.	Křehká	6-18 hodin
Česnek	Odstraňte kůži a nakrájejte na kousky.	Křehká	6-16 hodin
Zelí	Oddělte a narezajte na proužky široké 0,3 cm.	Houževnaté	6-14 hodin
Paprika	Rozřízněte na proužky nebo kroužky o šířce 0,6 cm a odstraňte semena.	Křehká	4-14 hodin
Pepperoni	Suché v jednom kuse.	Houževnaté	6-14 hodin

Zelenina	Příprava	Test usušení	Čas sušení
Houby	Plátky, nakrájené na plátky nebo sušené v jednom kuse.	houževnatý	6-14 hodin
Rebarbora	Odstraňte vnější pokožku a nakrájejte na kousky široké 0,5 cm.	sucho	6-38 hodin
Růžičková kapusta	Odstraňte stoněk a podélně polovinu.	křupavé	8-30 hodin
Řepa	Blanch, ochladit, odstranit stoněk a kořen.	křehký	8-26 hodin
Pažitka	Malé řezání.	křehký	6-10 hodin
Celer	Tyče nakrájejte na kousky široké 0,6 cm.	křehký	6-14 hodin
Chřest	Řezané na kousky 2,5 cm.	křehký	6-14 hodin
Špenát	Blanch, dokud není měkký, ale ne mokrý.	křehký	6-16 hodin
Rajčata	Odstraňte kůži a nakrájejte poloviny nebo plátky.	houževnatý	8-24 hodin
Cuketa	Nakrájejte na plátky široké 0,6 cm.	křehký	6-18 hodin
Cibule	Nakrájejte na tenké plátky nebo kotletu.	křehký	8-14 hodin

---

## ČIŠTĚNÍ A PÉČE

---

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

- Před prvním použitím a po každém použití vyčistěte regály a vnitřní část krytu.
- Přepněte hlavní vypínač a časový spínač do polohy OFF. Odpojte síťovou šňůru od elektrické zásuvky.
- Před čištěním nechte sušičku úplně vychladnout.
- Vyberte stojany z dehydratátora.
- Dehydratátor otřete navlhčenou houbou nebo hadrem (zevnitř a zvenčí). Hrany mohou být ostré! Nestříkejte vodu na topné těleso (za obrazovkou ve skříni na zadní straně). Voda může poškodit elektrické komponenty a zvýšit riziko úrazu elektrickým proudem. Zařízení neponořujte do vody.
- Poličky dehydratátora vyčistěte teplou mýdlovou vodou. Opláchněte čistou vodou a okamžitě je osušte.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Prevence
<i>Vlhkost kolem nádoby</i>	Neúplné sušení. Potraviny, jsou nařezány nerovnoměrně, takže sušení je neúplné. Sušené potraviny skladovány příliš dlouho při pokojové teplotě po ochlazení znovu získali vlhkost.	Před vyjmutím z dehydrátátora vyzkoušejte jídlo na sucho. Potraviny nakrájejte rovnoměrně. Rychle ochlaďte a okamžitě zabalte.
<i>Plíseň na jídle</i>	Neúplné sušení. Potraviny, u kterých nebyl týdně zkontrolován obsah vlhkosti. Skladovací kontejner není vzduchotěsný. Skladovací teplota je příliš teplá / vlhkost v potravinách. Může dojít ke ztvrdnutí skořápky, t. jídlo bylo sušené při příliš vysoké teplotě a jídlo bylo sušené zvenčí, ale ne úplně sušené uvnitř.	Vyzkoušejte několik suchých potravin. Zkontrolujte skladovací nádobu na vlhkost do 1 týdne a v případě potřeby jídlo vysušte. Na skladování použijte vzduchotěsné obaly. Potraviny skladujte na chladných místech, která mají teplotu 21 ° C nebo nižší. Sušte jídlo při vhodných teplotách / jako návod použijte pokyny k sušení
<i>Hnědé skvrny na zelenině</i>	Používá se příliš vysoká teplota sušení. Zelenina se příliš vysušila.	Sušte jídlo při přiměřených teplotách / jako návod použijte pokyny k sušení. Potraviny pravidelně kontrolujte na sucho.
<i>Potraviny se přilepily</i>	Jídlo ste neobrátili.	Po hodině sušení použijte špachtli a převratte jídlo.

---

## POKYNY PRO LIKVIDACI

---



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

---

## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

---

Výrobce:

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



Výrobek splňuje následující evropské směrnice:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

---

## TECHNICKÉ ÚDAJE

---

Číslo výrobku	10034423
Napájení	220-240 V ~ 50/60 Hz
Časovač	00: 30-24: 00 hodin
Velikost	330 mm x 305 mm





KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK

SRSRJK KLARSTEIN NIA

KLARSTEIN NIETSRVK