

MEGA JERKY

Sušička potravin

10034439 10035853 10035927



COOKINGCO
OOKINGCOO
INGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Vážený zákazník,

Gratulujeme Vám k zakúpeniu tohto produktu. Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Akékoľvek zlyhanie spôsobené ignorovaním uvedených inštrukcií a upozornení uvedených v návode na použitie sa nevzťahuje na našu záruku a akúkoľvek zodpovednosť. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte:



OBSAH

Bezpečnostné pokyny	2
Ovládací panel a prevádzka	3
Odporúčané nástroje	5
Príprava potravín	5
Sušenie zeleniny	6
Sušenie ovocia	8
Výroba ovocnej kôry	9
Sušenie mäsa a rýb	10
Výroba sušeného hovädzieho mäsa jerky	11
Sušenie kvetín a bylín	12
Skladovanie sušených potravín	12
Rady týkajúce sa rehydratácie	14
Časy prípravy a sušenia	15
Čistenie a starostlivosť	18
Riešenie problémov	19
Pokyny k likvidácii	20
Vyhlásenie o zhode	20

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10034439, 10035853, 10035927
Napájanie	220-240 V ~ 50/60 Hz
Napájanie	650 W
Rozsah nastavenia teploty	35-80 °C

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

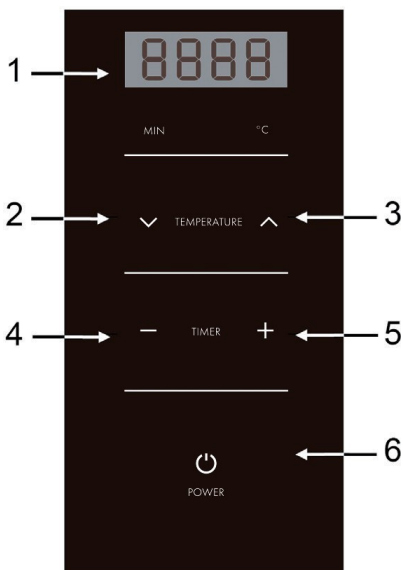
- Pozorne si prečítajte pokyny a užívateľský manuál a uchovajte ho pre prípad potreby.
- Nepoužívajte tento spotrebič na horľavom materiáli, napríklad na drevenom povrchu alebo na obrusoch.
- Nepoužívajte spotrebič na keramickej doske alebo doske na krájanie citlivej na teplo. Jednotku používajte iba na povrchu odolnom voči teplu, ktorý je aspoň taký veľký ako jednotka. Tým sa zabráni poškodeniu podložky teplom generovaným počas prevádzky.
- Pred použitím sušičky skontrolujte, či všetky časti fungujú správne a či vykonávajú stanovené funkcie. Skontrolujte všetky podmienky, ktoré môžu ovplyvniť prevádzku jednotky. Nepoužívajte, ak je napájací kábel poškodený alebo rozstrapkaný.
- Pred servisom, výmenou príslušenstva, premiestnením alebo čistením jednotky vždy odpojte sušičku od zdroja napájania. Ak sušičku nepoužívate, odpojte ju od elektrickej siete.
- Zabráňte prístupu detí k zariadeniu. Nikdy nenechávajte zariadenie v prevádzke bez dozoru. Pravidelne kontrolujte sušičku počas prevádzky.
- Za škodu spôsobenú nedodržaním týchto pokynov alebo akýmkoľvek iným nesprávnym používaním výrobca nemôže prijať žiadnu zodpovednosť.
- Elektrickú opravu musí vykonať autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely a príslušenstvo. Nikdy neotvárajte zadný panel sušičky a prístroj neupravujte. Nikdy neodstraňujte zadnú obrazovku zo sušičky.
- Ak používate predlžovací kábel, uistite sa, že označený elektrický výkon je minimálne taký veľký ako elektrický výkon tohto zariadenia.
- Uistite sa, že sušička je počas prevádzky stabilná. Všetky štyri nohy by mali byť pripevnené na rovnom povrchu. Sušička by sa nemala počas prevádzky pohybovať.
- Nepoužívajte sušičku vonku alebo blízko horľavých alebo výbušných materiálov. Len pre vnútorné použitie. Nie je určená komerčné použitie.
- Toto zariadenie používajte iba v dobre ventilovaných priestoroch. Neblokujte vetracie otvory na dverách ani na zadnej strane sušičky. Udržujte sušičku vo vzdialenosti najmenej 30 cm od steny, aby sa zabezpečila správna cirkulácia vzduchu.
- Nepoužívajte sušičku na horľavých povrchoch, ako sú koberce.
- Kvôli zabráneniu úrazu elektrickým prúdom; Jednotku a ovládací panel neponárajte do vody ani do tekutiny. Môže dôjsť k vážnemu zraneniu elektrickým prúdom. Nepoužívajte zariadenie ak máte mokré ruky a bosé nohy. Nepoužívajte v blízkosti tečúcej vody.
- Pred čistením komponentov odpojte sieťovú zásuvku. Pred čistením sušičky si prečítajte všetky pokyny.
- Po vyčistení sa uistite, že je sušička pred opätovným pripojením k elektrickej zásuvke úplne suchá - ak nie je; môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte zariadenie inak ako je uvedené v inštrukciách.
- Ak počas prevádzky zariadenie nefunguje, okamžite ho vypnite a prestaňte ho používať. Nepokúšajte sa otvoriť ovládací panel. Produkt neobsahuje žiadne časti, ktoré sú opraviteľné užívateľom. V prípade poruchy alebo servisu sa vždy obráťte na autorizované servisné stredisko. Používajte iba príslušenstvo schválené výrobcom. Všetky súčasti tohto spotrebiča sa musia používať podľa návodu na použitie. Používajte iba príslušenstvo schválené výrobcom. S týmto prístrojom sa nesmú používať iné súčasti inak sa stráca platnosť záruky.
- Toto zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami a/alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak boli poučené o zariadení, sú schopné ho bezpečne obsluhovať a porozumieť nebezpečenstvám, ktoré sú spojené s používaním tohto zariadenia.



UPOZORNENIE: Riziko popálenia! Nepoužívajte a ani neumiestňujte jednotku ani žiadne jej súčasti na horúci plynový alebo elektrický horák, do vyhrievanej rúry alebo na horák sporáka. Nenechávajte kábel visieť z okraja stola alebo kuchynskej linky, a dbajte na to, aby sa nedotýkal horúcich plôch.

OVĽÁDACÍ PANEL A PREVÁDZKA



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

PREVÁDZKA

1. Potraviny (napr. ovocie) nakrájajte na plátky s hrúbkou 5 až 8 mm a plátky položte na mriežky.
2. Zasuňte drôtené mriežky do zariadenia.
3. Pripojte automatickú sušičku do siete. Budete počuť pípnutie a obrazovka sa na 1 sekundu rozsvieti.
4. Pomocou tlačidiel so šípkami na ovládacom paneli vyberte teplotu. Teplota sa mení z 35 ° C na 80 ° C v krokoch po 1 ° C. Stlačením a podržaním klávesu so šípkou rýchlo zmeníte teplotu.
5. Nastavte čas stlačením klávesov so šípkami na ovládacom paneli. Časovač je možné nastaviť v krokoch po 30 minútach od 30 minút do 24 hodín. Ak chcete časovač nastaviť rýchlo, stlačte a podržte kláves so šípkou.
6. Po nastavení teploty a časovača spustíte sušičku stlačením vypínača.
7. Po dokončení procesu sušenia budete počuť 4 pípnutia. Zariadenie sa potom automaticky vypne.
8. Počas sušenia sa na displeji každé 3 sekundy striedavo zobrazujú časovač a teplota.
9. Keď je zariadenie v prevádzke, nemôžete zmeniť čas a teplotu. Ak je potrebná zmena, stlačením tlačidla napájania zastavte sušenie a potom reštartujte proces.

Poznámka: Vyhňte sa častému otváraniu sklenených dvierok počas procesu sušenia

ODPORÚČANÉ NÁSTROJE

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

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

- Kuchynský robot alebo iné podobné zariadenie na rýchlejšie a konzistentné krájanie.
- Parník a kôš alebo kanvica a skladací parník na blanšírovanie.
- Mixér na výrobu ovocného pyré z ovocnej kôry.
- Malý zápisník na sledovanie dĺžky času a receptov, ktoré vám fungujú, ako aj pre recepty, ktoré nefungujú.

PRÍPRAVA POTRAVÍN

Kôra z ovocia a zeleniny často obsahuje veľkú časť výživovej hodnoty týchto potravín. Preto je lepšie ich nelúpať, ak sa má sušené jedlo jesť ako desiata alebo použiť v sušienkach. Na druhej strane budete chcieť ošúpať jablká určené na koláč alebo paradajky určené na polievku. Všeobecne platí, že ak normálne ošúpete jedlo pre konkrétny recept, potom ho ošúpte skôr, ako sa má sušiť.

Jedným z najdôležitejších faktorov úspešného sušenia je spôsob nakrájania jedla. Pri sušení ovocia pomáha nakrájať všetky plátky približne rovnakej hrúbky, takže sa všetky sušia súčasne na rovnakú úroveň vlhkosti. Hrube plátky sa sušia pomalšie ako tenké plátky. Hrúbka, ktorú si vyberiete, je len na vás, ale rozdelenie všetkých kúskov na čo najmenšiu možnú veľkosť pomôže zaistiť úspešné vysušenie a konzistenciu.

Povrch mnohých potravín prirodzene chráni jedlo, ale môže brzdiť proces sušenia. Počas procesu sušenia uniká vlhkosť najlepšie z rezaného alebo zlomeného povrchu, nie cez tvrdý povrch. Preto čím je väčšia oblasť rezu, tým rýchlejšie a lepšie sa jedlo vysuší.

Z tohto dôvodu by sa mala tenká stopková zelenina, ako sú zelené fazule, špargľa a rebarbora, nakrájať pozdĺžne na polovicu alebo extrémnym diagonálnym rezom, aby sa odkryla čo najväčšia časť vnútorných častí jedla. Ovocie by malo byť nakrájané skrz celé jadro a nie zhora nadol. Snažte sa vždy robiť tenké ploché rezy.

Stonky brokolice by mali byť prerezané na polovicu alebo štvrtiny v závislosti od priemeru. Malé plody, ako sú jahody, sa dajú nakrájať na polovicu. Dokonca aj menšie bobule by mali byť rozrezané na polovicu alebo mierne zrezané, aby sa narušila šupka.

Naplnenie misiek na sušenie

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

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

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

Zabráňte odkvapkávaniu

Niektoré potraviny, ako sú veľmi zrelé paradajky a citrusové plody alebo sladené ovocie, môžu odkvapkávať. Odkvapkávanie z vyššie umiestnenej misky môže zmeniť príchut' rôznych potravín na spodných miskách. Aby ste zabránili odkvapkávaniu, po umiestnení potravín na misky pritlačte na ne niekoľkokrát kuchynskú utierku, aby ste odstránili prebytočnú tekutinu.

SUŠENIE ZELENINY

Sušená zelenina je rovnako chutná a všestranná ako sušené ovocie. So sušenou zeleninou môžete pripraviť chutné polievky, dusené mäso, kastrolly a ďalšie. V podstate, kdekoľvek by ste použili čerstvú zeleninu, môžete použiť aj sušenú zeleninu. Pred prípravou a sušením vybranej zeleniny ju vždy umyte v studenej vode. Vyžaduje sa určité množstvo práce s vyberaním jadier, krájaním, lúpaním alebo drvením. Kuchynský robot môže byť užitočným nástrojom pri spracovaní zeleniny, ktorému trvá niekoľko sekúnd, aby rozrezal veľkú dávku pripravenú na sušenie.

Pri sušení zeleniny buďte kreatívny. Umiestnenie zeleninu do zriedenej citrónovej šťavy alebo podobných príchutí a počas približne 2 minút to dodá zelenine ako zelené fazuľky a špargľa výraznejšiu chuť.

Predpríprava zeleniny

Z väčšej časti potrebuje zelenina len málo prostriedkov na špeciálnu prípravu pre sušenie, aj keď existujú určité výnimky. Tu je niekoľko pokynov na prípravu, ktoré vám pomôžu čo najlepšie využiť vašu sušenú zeleninu. Niekoľko druhov zeleniny, ako je cibuľa, cesnak, paprika, paradajky a huby, je možné bez predprípravy úspešne vysušiť a rehydratovať. Vo všeobecnosti, ak sa musí zelenina na zmrazenie napariť alebo blanširovať, musí sa osušiť.

S vyššie uvedenými výnimkami je potrebné pamätať na to, že väčšina zostávajúcej zeleniny sa pred sušením musí pariť alebo blanširovať. Veľa druhov zeleniny obsahuje enzýmy, ktoré pomáhajú tráveniu potravy, a ponechanie týchto enzýmov aktívnych v potrave spôsobí, že budú naďalej vyvolávať zmeny v chuti a aróme, ktoré môžu byť nežiaduce. Aj keď neošetrená zelenina, ktorá je vysušená, môže byť stále dobrá aj tri až štyri mesiace, tepelne ošetrená zelenina sa rehydratuje v kratšom čase, má dlhšiu trvácnosť a vo všeobecnosti si po rehydratácii zachováva viac chuti.

Naparovanie

Naparovanie je najlepšou metódou predprípravy. Vložte jednu vrstvu nasekanej alebo nakrájanej zeleniny do cedníka alebo parného koša. Rozdrvená zelenina môže byť v cedníku alebo koši hrubá 1,2 cm. Vložte zeleninu do hrnca nad malé množstvo vriacej vody a zakryte. Voda by sa nemala dotýkať zeleniny. Okamžite spustíte časovanie. Keď je zelenina pripravená na odstránenie, mala by byť sotva krehká. Krátke opláchnutie studenou vodou zastaví var a zelenina si zachová prirodzenú farbu. Osušte a rozmiestnite na misky, aby ste mohli začať sušiť.

Blanširovanie

Blanširovanie sa odporúča pre zelené fazuľky, karfiol, brokolicu, špargľu, zemiaky a hrach. Pretože sa táto zelenina často používa v polievkach alebo dusených pokrmoch, blanširovanie zabezpečí, aby si zachovali požadovanú farbu. Pripravenú zeleninu umiestnite do nádoby s vriacou vodou iba na 3 až 5 minút. Potom zeleninu precedte, opláchnite ju a rozmiestnite ju na misky.

Blanširovanie je rýchlejšie ako naparovanie, ale veľa živín sa stráca vo vode. Neodporúča sa na sekanú alebo nastrúhanú zeleninu, ktorá by sa počas blanširovania ľahko uvarila. Ak chcete nakrájanú zeleninu blanširovať tak pripravenú zeleninu vložte do veľkej nádoby s vriacou vodou. Pridajte maximálne 1 šálku (200 ml) kúskov zeleniny na 250 ml vody. Okamžite spustíte časovanie. Pre načasovanie postupujte podľa štandardných pokynov pre zmrazenie. Načasovanie je približne jedna tretina až polovica času naparovania alebo kým zelenina nebude sotva krehká.

SUŠENIE OVOCIA

Sušené ovocie je vynikajúcou potravou. Sušené ovocie sa môže jesť priamo alebo sa používa na ozdobenie zmrzliny alebo koláčov. Sušené ovocie je prirodzene sladké, nemá žiadne konzervačné látky a je lacné.

Vaša sušička potravín uľahčuje sušenie ovocia. Pred začiatkom sušenia je potrebné umyť všetky druhy ovocia. Ak je to potrebné, pred sušením odstráňte kôru alebo jadro a nakrájajte ovocie na plátky alebo krúžky.

Na dosiahnutie dobrých výsledkov nemusíte ovocie predbežne upravovať, ale niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány, majú tendenciu mierne stmavnúť sušením alebo skladovaním dlhšie ako šesť až sedem mesiacov. Plody sú stále jedlé, ale veľmi nevzhľadné. Ak vám nevádi zmena farby sušeného ovocia, nie je potrebné ho vopred ošetrovať. Plody ako banány zhnednú bez predbežnej úpravy, ale zároveň sa stanú veľmi sladkými a prenikajú čistou príchuťou banánov jednoduchým krájaním a ukladaním priamo do sušičky. Informácie o dobách sušenia ovocia nájdete v tabuľke na prípravu ovocia.

Aby sa zabránilo stmavnutiu ovocia, kúsky ovocia sa môžu pred sušením ponoriť do roztokov citrónovej, ananásovej alebo pomarančovej šťavy alebo ponorením ovocia do roztoku kyseliny askorbovej na dve minúty. Vysušte pomocou papierových utierok a vložte do sušičky.

Citrónová, ananásová alebo pomarančová šťava

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

Kyselina askorbová

Kryštalická kyselina askorbová alebo výrobky s kyselinou askorbovou vyrobené na konzervovanie ovocia určeného na konzervovanie sa môžu získať z drogerie alebo z obchodov, ktoré predávajú konzervačné potreby. Väčšina obchodov s potravinami ich tiež predáva spolu so svojimi konzervami. Zmiešajte 1 polievkovú lyžicu do štyroch šálok vody a ovocie namočiť asi dve minúty. Podobne ako citrónová šťava môže byť chuť veľmi silná, takže experimentujte s koncentraciami a dobami nasiaknutia.

VÝROBA OVOCNEJ KÔRY

Ovocie, ktoré sa niekedy označujú ako ovocné rolky, ovocné prúžky alebo ovocné Jerky, je čistené a sušené v tenkých listoch sa stáva chutnou, žuvacou a cukrovinkovou pochúťkou, ktorú nazývame ovocnou kôrou. Ovocnú kôru si môžete kúpiť aj v supermarkete, ale čoskoro zistíte, že domáca ovocná kôra chutí omnoho čerstvejšie a intenzívnejšie. Ovocná kôra je dobrý spôsob, ako využiť zvyšné alebo prezreté ovocie, ktoré by sa inak mohlo vyhodiť.

Výroba ovocnej kôry je veľmi jednoduchá. Začnite dôkladným umytím ovocia v studenej vode a odstráňte všetky stonky alebo listy, ktoré zostali na ovocí. Podľa potreby odstráňte šupku, kôru, jadro alebo semená. Potom len orežte ovocie alebo ovocnú kombináciu podľa vášho výberu a do miešača pridajte len toľko tekutiny, aby ste dosiahli jemné husté pyrė. Na jej zriedenie môžete použiť med, ovocnú šťavu alebo vodu. U ovocia s vysokou úrovníou vlhkosti sa vôbec nemusí pridávať ani minimum alebo dokonca žiadna tekutina.

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

Najlepšie je použiť povlak z ovocnej kôry určený na tento účel, ale ak nie je k dispozícii, môžete jednu polovicu každej sušiacej misky spojiť plastovým obalom. Na udržanie dostatočnej cirkulácie by mala byť zakrytá iba polovica každej misky. Ak používate viac ako jednu misku, umiestnite plast striedavo na polovice misiek v stohu. Pamätajte, že misky vojdú iba jedným spôsobom, preto pred vložením do zásobníkov naskladajte misky správne, aby ste zaistili správne rozmiestnenie plastového obalu.

Pri sušení lepkavých pyrė (napríklad banánov) nastriekajte malé množstvo postreku rastlinného oleja na plech z ovocnou kôrou alebo plastový obal. Keď naplníte všetky zásobníky, vložte ich do automatickej sušičky a pyrė sušte, až kým nebude mať kožovitý vzhľad. Malo by byť ľahké odlepiť list z ovocnej kôry. Zabaľte ju do plastového obalu a skladujte pri izbovej teplote. Do pyrė je možné pridať korenie, nasekané orechy alebo kokos. Ďalšia variácia je skombinovať spolu viac druhov ovocia.

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

- Jahoda-Banán
- Jahoda-Rebarbora
- Ananás-Broskyňa
- Jablko-Škorica
- Med-Brusnica-Pomaranč
- Ananás-Pomaranč
- Ananás-Marhuľa
- Malina-Jablko
- Malina-Banán-Kokos
- Zmiešané bobule
- Jablko-Čučoriedka

SUŠENIE MÄSA A RÝB

Sušené mäso je najlepšie, keď sa pripravuje na nadchádzajúce kempingové a turistické výlety. Po rehydratácii sa získa chutné mäso, trochu ako čerstvé varené.

Poznámka: Kvôli bezpečnosti sa okrem sušeného mäsa Jerky vyžaduje varenie všetkého mäsa a rýb pred sušením. Neskladujte sušené mäso, ryby alebo hydinu dlhšie ako dva mesiace.

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

Krájanie mäsa pri čiastočnom zmrazení bude jednoduchšie, najmä ak chcete tenké plátky. Kuchynský robot alebo špecializovaný krájač mäsa môže odvieť skvelú prácu. Môžete tiež povedať svojmu mäsiari, že vyrábate sušené mäso alebo mäso Jerky a oni vám ho radi nakrájajú.

Pri sušení mäsa alebo diviny na dusenie, polievku atď. nezabudnite, že tieto druhy mäsa sa musia pred sušením uvariť. Varte, nakrájajte na malé kocky a vložte do sušičky. Sušte až do odstránenia všetkej vlhkosti približne 2 až 8 hodín. Keď je mäso pripravené na použitie vo vašom obľúbenom guláši, jednoducho ho rehydratujte namáčaním vo vode alebo vývare najmenej 1-2 hodiny, alebo až do jemného stavu a asi pred veľkosťou, ktorú malo pred vysušením.

Hovädzie: Vyberte štíhle rezy. Prednostne používajte chudé mäso z boku alebo zozadu. Rebrá sú menej vhodné na sušenie.

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

Ryby: Dobrým nápadom je napařit ryby pred sušením alebo, ak ste sa rozhodli piecť, predhrejte bežnú rúru na 100 ° C a pečte 20 minút. Pri sušení rýb sú dobré voľby soley a platesy.

VÝROBA SUŠENÉHO HOVÄDZIEHO MÄSA JERKY

Dehydratácia mäsa bez predchádzajúceho varenia bude viesť k tvrdému mäsu, ktoré treba žuť a je známe ako trhané. Je to jedna z najstarších známych foriem konzervovania mäsa. Pretože trhané mäso Jerky sa vyrába najskôr bez varenia, je dôležité začať s kvalitným mäsom a mať čistý a hygienický pracovný priestor. Po dokončení práce teda určite dôkladne vyčistite pracovné povrchy. Pamätajte, že Jerky je jediné mäso, ktoré sa dá umiestniť do sušičky bez varenia.

Rovnako ako u takmer všetkých potravín je dôležité začať kvalitným rezom mäsa. Vyberte chudé boky alebo zadný steak s hrúbkou asi 2,5 - 3,5 cm. Odrežte všetok tuk a spojivové tkanivo. Tuk obmedzuje schopnosť mäsa schnúť a spojivové tkanivo spôsobí, že Jerky bude tvrdé na žuvanie.

Na uľahčenie rezania vložte mäso do mrazničky na približne 30 minút, aby čiastočne zamrzlo. Potom ho otočte a nechajte zmraziť ďalších 15 minút. Potom ho nakrájajte na prúžky široké 0,3 cm.

Marinujte prúžky najmenej 3 hodiny alebo aj cez noc. To mäso dodáva jedinečnú chuť a zároveň mäso zjemňuje. Predĺžte čas marinovania pre silnejšie ochutené trhané mäso.

Mäso sa môže ochutiť soľou, korením, cesnakom, cibuľou alebo iným korením. Pretože sa príchuť počas sušenia zosilňujú, soľ používajte striedmo! Existuje veľa receptov trhaného mäsa Jerky. Vyskúšajte ich alebo vytvorte svoju vlastnú jedinečnú chuť!

Nakrájajte marinované prúžky na papierové utierky a prúžky umiestnite na sušiacu podnosy (nezabudnite ochrániť sušičku pred odkvapkávaním potravín, ako je opísané vyššie v tejto príručke). Sušte, až kým sú prúžky úplne suché a stuhnuté až do ohybu, ale je možné ich ohýbať bez porušenia. Bude to trvať 6 až 16 hodín. Na rozdiel od sušeného mäsa by mal byť Jerky mierne žuvací, ale nie krehký.

Poznámka: Pri roztrhávaní hovädzieho mäsa sa uistite, že pracovné prostredie je sterilné. Pred manipuláciou s mäsom si vždy umyte všetky pracovné povrchy a ruky a pred opätovným zaobchádzaním s mäsom si umyte ruky po dotyku s akýmkoľvek iným predmetom alebo povrchom.

SUŠENIE KVETÍN A BYLÍN

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

Byliny: Opláchnite a pretrepte prebytočnú vodu. Nechajte vyschnúť. Odstráňte odumreté alebo sfarbené listy. Ak používate osivo, vyberte, keď struky zmenili farbu. Byliny by ste mali nechať na stonke a po ukončení sušenia ich odstrániť. Rozložte bylinky voľne na podnose. Doba zasychania sa bude líšiť v závislosti od veľkosti a typu bylín. Sušte približne 2 až 6 hodín.

SKLADOVANIE SUŠENÝCH POTRAVÍN

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

Zásobníky

Akýkoľvek zásobník, ktorý je čistý, vzduchotesný a odolný voči vlhkosti, je vhodný na skladovanie. Hrubé plastové vrecká na zips alebo vrecká na tepelné zatavenie sú vynikajúce. Naplňte každé vrecko čo najviac a vytlačte prebytočný vzduch. Naplnené vrecká sa môžu ukladať do kovových plechoviek s vekom (skrátene alebo kávové plechovky sú dobré), aby sa zabránilo prístupu hmyzu. Sklenené poháre s pevne priliehajúcimi viečkami sa môžu používať s plastovými vreckami alebo bez nich. Kvalitné plastové obaly s dobre priliehajúcimi viečkami sú dobré, ale musia byť vzduchotesné. Nepoužívajte papierové ani látkové vrecká, ľahké plastové vrecká, obaly na chlieb ani žiadne nádoby bez dobre priliehajúceho veka.

Všeobecné tipy na skladovanie potravín

- Pred uskladnením počkajte, kým jedlo úplne nevychladne.
- Teplo a svetlo spôsobia zhoršenie kvality potravín. Potraviny skladujte na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Z úložného zásobníka odstráňte všetok vzduch, ktorý je možné a pevne ho uzavrite.
- Ideálna skladovacia teplota je 15 °C alebo nižšia.
- Nikdy neskladujte jedlo priamo v kovovej nádobe. Vyvarujte sa nádobám, ktoré prepúšťajú vzduch alebo majú slabé tesnenie.

- Skontrolujte obsah sušeného jedla, či neobsahuje vlhkosť počas týždňov nasledujúcich po sušení. Ak je vo vnútri vlhkosť, mali by ste obsah sušiť dlhšiu dobu.
- Pre najlepšiu kvalitu by sa sušené ovocie a zelenina nemali uchovávať dlhšie ako 1 rok.
- V lete, keď je optimálna sviežosť, sušte svoje produkty a každoročne ich vymieňajte.
- Sušené mäso, divina, hydina a ryby by sa mali skladovať najviac 3 mesiace, ak sa uchovávajú v chladničke, a najviac 1 rok, ak sa uchovávajú v mrazničke.
- Vákuové zatavenie môže pomôcť predĺžiť dobu skladovania o niekoľko mesiacov, ak bolo jedlo správne a dôkladne vysušené.

Umiestnenie

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

Doba skladovania

Sušené ovocie a zelenina by sa nemali skladovať dlhšie ako jeden rok. Plánujte, aby sa do jedného alebo dvoch mesiacov skonzumovalo všetko sušené mäso, ryby, hydina alebo trhané Jerky. Označte potraviny a najskôr konzumujte potraviny, ktorým už končí doba trvanlivosti. Pravidelne kontrolujte sušené potraviny. Ak sa zdá, že jedlo je vlhkejšie ako pri balení, do nádoby sa dostáva vlhkosť. Pleseň naznačuje, že jedlo nebolo pred skladovaním správne vysušené. Zlikvidujte plesnivé jedlo.

RADY TÝKAJÚCE SA REHYDRATÁCIE

Dehydratácia (sušenie) je proces odstraňovania vlhkosti z potravín. Rehydratácia je opätovné nahradenie tejto vlhkosti, aby sa jedlo vrátilo do pôvodného stavu. Aj keď niektoré sušené potraviny, ako napríklad ovocie, sú vo svojom dehydratovanom stave vynikajúce, pred konzumáciou budete často chcieť rehydratovať iné sušené potraviny. Tu je niekoľko tipov na rehydratáciu:

Jednoducho pridajte vodu

- V prípade nakrájanej alebo rozdrvenej zeleniny a ovocia, ktoré sa má používať v sušienkach, nie je zvyčajne potrebná rehydratácia. Ak sú kúsky dosť svieže a suché, môžete skúsiť posypať 1 polievkovú lyžicu na šálku (200 ml) sušeného jedla.
- Na zeleninu a ovocie, ktoré sa majú používať v cukrárskych výrobkoch, koláčoch, rýchlokvasných chleboch, ceste alebo cestíčkach, použite 2 diely vody na 3 diely (podľa objemu) sušených potravín.
- V prípade zeleniny a ovocia, ktoré sa bude variť v tekutine, ako sú napríklad zeleninové prílohy, ovocné polevy a kompóty, použite 1 až 1 ½ dielu vody na 1 diel sušeného jedla. Na správne varenie môže byť potrebné pridať ďalšiu tekutinu.

Ostatné rady na rehydratáciu

- Pri vyberaní rehydratovaného jedla ponechajte prebytočnú vodu. Táto tekutina má veľkú nutričnú hodnotu. Túto tekutinu zmrazte na neskoršie použitie v polievkach, kôrach, koláčoch alebo kompótoch.
- Pri príprave polievok nie je potrebné dodatočná príprava. Sušenú zeleninu je možné pridať priamo do polievky asi hodinu pred podávaním.
- Nepridávajte korenie, soľ, bujónové kocky alebo výrobky z paradajok, kým nedôjde k rehydratácii a uvareniu zeleniny. Tieto položky značne bránia rehydratácii.
- Rehydratácia niektorých potravín trvá dlhšie ako pri iných. Mrkva a fazuľa vyžaduje viac času ako zelený hrášok alebo zemiaky. Platí pravidlo: jedlo, ktoré vyžaduje najdlhšiu dobu sušenia vyžaduje aj najdlhšiu dobu rehydratácie.
- Pokúste sa na rehydratáciu použiť viac tekutín, ako je potrebné, pretože živiny budú odtekať s prebytočnou vodou. Vložte sušené jedlo do nádoby a na zaliatie potravín použite dostatočné množstvo vody. Podľa potreby pridajte neskôr vodu, aby ste nahradili množstvo, čo absorbuje jedlo.

ČAS PRÍPRAVY A SUŠENIA

Tabuľka prípravy mäsa (nastavená teplota od 63 do 68 ° C)

Mäso	Príprava	Vysušenosť	Čas
Hovädzie trhané Jerky	Vyberte chudé boky alebo zadný steak s hrúbkou asi 2,5 - 3,5 cm.	Mierne tuhána žuvanie, ale nie krehké	6-15 hodín

Tabuľka prípravy ovocia (nastavená teplota: 57°C)

Ovocie	Príprava	Vysušenosť	Čas
Jablká	Plátky alebo krúžky zrezané, vyrezané a rezané.	poddajné	5-6 hodín
Marhule	Vyčistite, nakrájajte na polovice alebo na kúsky.	poddajné	12-38 hodín
Banány	Olúpeme a nakrájame na plátky 1 cm.	krehké	8-38 hodín
Bobule	Jahody nakrájajte na 1cm plátky. Ostatné bobule celé.	suché	8-26 hodín
Čerešne	Jadro môžete ponechať alebo sa dá vyrezať, keď je ovocie na 50% vysušené.	poddajné	8-34 hodín
Brusnice	Nasekajte alebo ponechajte vcelku	poddajné	6-26 hodín
Datle	Odkôstkujte a nakrájajte na plátky.	kôrnaté	6-26 hodín
Figy	Plátky	kôrnaté	6-26 hodín
Hrozenka	Ponechajte vcelku	poddajné	8-38 hodín
Nektarínky	Rozdeľte na polovicu, usušte šupkou nadol. Odstráňte kôstky, keď je ovocie na 50% vysušené.	poddajné	8-26 hodín
Pomarančová kôra	Olúpte na dlhé prúžky.	krehké	8-16 hodín.
Broskyne	Odstráňte kôstky, keď je ovocie na 50% vysušené. Narezať na polovice alebo štvrtiny s rezanou stranou nahor.	poddajné	10-34 hodín
Hrušky	Ošúpte a nakrájajte na plátky.	poddajné	8-30 hodín

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

Zelenina	Príprava	Vysušenosť	Čas
Artičoky	Narežte na prúžky široké 0,8 cm. Varte asi 10 minút.	krehké	6-14 hodín
Špargľa	Narežte na 2,5 cm kúsky. Tipy vedú k lepšiemu produktu.	krehká	6-14 hodín
Fazuľa	Narežte a nechajte napariť až kým nebude priesvitná	krehká	8-26 hodín
Repa	Blanširovať, ochladiť, odstrániť stonky a korene.	krehká	8-26 hodín
Ružičkový kel	Odrežte kľčky zo stopky. Narežte pozdĺžne na polovice.	chrumkavý	8-30 hodín
Brokolica	Rozdeliť a pokrájať. Jemne napariť po dobu 3 až 5 min.	krehká	6-20 hodín
Kapusta	Rozdelíme a nakrájame na plátky široké 0,3 cm. Jadro nakrájajte na prúžky široké 0,6 cm.	kôrnatá	6-14 hodín
Mrkva	Naparovať kým nezmäkne. Olúpať alebo nakrájať na kúsky.	kôrnatá	6-12 hodín
Karfiol	Naparovať kým nezmäkne. Rozdeliť a pokrájať.	kôrnatý	6-16 hodín
Zeler	Stonky nakrájajte na plátky široké 0,6 cm.	krehký	6-14 hodín
Pažitka	Nasekať.	krehká	6-10 hodín
Uhorka	Rozdelíme a nakrájame na plátky široké 1,2 cm	kôrnatá	6-18 hodín
Baklažán	Rozdeliť a nakrájať na kúsky hrubé 0.6-1.2 cm.	krehký	6-18 hodín

Zelenina	Príprava	Vysušenosť	Čas
Cesnak	Ošúpte a nakrájajte.	krehký	6-16 hodín
Štipľavá paprika	Sušte vcelku.	kôrnatá	6-14 hodín
Huby	Nakrájajte, nasekajte alebo sušte vcelku.	kôrnatá	6-14 hodín
Cibuľa	Nakrájajte na tenké plátky alebo nasekajte.	krehká	8-14 hodín
Hrach	Blanšírovať 3-5 minút.	krehký	8-14 hodín
Papričky	Narežte na prúžky široké 0,6 cm alebo kolieska. Odstráňte semená.	krehké	4-14 hodín
Zemiaky	Plátky, kocky alebo rezané. Naparovať 8 až 10 min.	krehké	6-18 hodín
Rebarbora	Odstráňte vonkajšiu pokožku a nakrájajte pozdĺžne na 0,3 cm prúžky.	suchá	6-38 hodín
Špenát	Naparujte do zmäknutia, ale nie do rozmočenia.	krehký	6-16 hodín
Paradajky	Ošúpte. Narežte na polovice alebo na kúsky.	kôrnaté	6-24 hodín
Cukina	Narežte na kúsky široké 0,6 cm.	krehká	6-18 hodín

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

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

- Pred prvým použitím sušičky a po každom použití vyčistite štrbiny a vnútro skrine.
- Otočte hlavný vypínač a gombík časovača do polohy OFF. Odpojte zdrojový kábel zo siete.
- Pred čistením nechajte spotrebič úplne vychladnúť.
- Vyberte stojany zo sušičky.
- Sušiacu skrinku utrite navlhčenou špongiou alebo handrou (zvnútra a zvonka). Pozor, hrany môžu byť ostré! Na vyhrievacie teleso nestriekajte vodu. Voda môže poškodiť elektrické komponenty a zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Toto zariadenie neponárajte do vody.
- Vyčistite police zariadenia teplou mydlovou vodou. Opláchnite čistou vodou a okamžite ich osušte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Prevenia
Vlhkosť okolo nádoby	Nedokončené sušenie. Potraviny sú narezané nerovnomerne a sušenie je neúplné. Sušené potraviny, ktoré boli skladované príliš dlho po ochladení pri izbovej teplote, znovu absorbovali vlhkosť.	Pred vybratím zosušičky potraviny otestujte ako dobre sú vysušené. Potraviny nakrájajte rovnomerne. Rýchlo ich ochladzte a zabaľte.
Pleseň na potravinách	Nedokončené sušenie. Potraviny, u ktorých nebol do týždňa skontrolovaný obsah vlhkosti. Skladovací zásobník nie je vzduchotesný. Skladovacia teplota príliš vysoká/vlhkosť potravín. Tácka mohla stvrdnúť, t.j. jedlo bolo sušené pri príliš vysokej teplote a jedlo bolo sušené zvonka, ale nie úplne vysušené vo vnútri.	Vyskúšajte niekoľko kúskov potravín, či sú vysušené. Skontrolujte skladovaciu nádobu na vlhkosť do 1 týždňa a v prípade potreby jedlo znovu vysušte. Na skladovanie používajte vzduchotesné obaly. Potraviny skladujte na chladných miestach, ktoré majú teplotu do 21 °C alebo nižšiu. Sušte potraviny pri vhodných teplotách / ako návod použite pokyny na sušenie.
Hnedé škvrny na zelenine	Príliš vysoká teplota sušenia. Zelenina sa príliš vysušila.	Sušte potraviny pri vhodných teplotách / ako návod použite pokyny nasušenie. Pravidelne kontrolujte vysušenosť potravín.
Potraviny sa lepia na misky.	Potraviny saneobrátili.	Po jednej hodine sušenia použite špachtľu a prevráťte potraviny.

POKYNY K LIKVIDÁCIÍ



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

VYHLÁSENIE O ZHODE



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

Tento produkt je v súlade s nasledujúcimi európskymi normami:

2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)
2009/125/EC (ErP)



KLARSTEIN