



Sušička potravín

10029505 10029506 10029507
10031317 10031318

KLARSTEIN

Vážení zákazník,

gratulujeme Vám k zakúpeniu produktu.

Prosím, dôkladne si prečítajte manuál a dbajte na nasledovné pokyny, aby sa zabránilo škodám na zariadení. Za škody spôsobené nedodržaním inštrukcií a pokynov neručíme.

Obsah

| | |
|--|----|
| Technická špecifikácia | 2 |
| Bezpečnostné pokyny | 2 |
| Uvedenie do prevádzky a obsluha zariadenia | 3 |
| Odporúčané nástroje a pomôcky | 5 |
| Príprava potravín | 5 |
| Sušenie zeleniny | 6 |
| Sušenie ovocia | 7 |
| Príprava ovocnej kože | 8 |
| Sušenie mäsa a rýb | 9 |
| Sušenie kvetov a bylín | 10 |
| Skladovanie sušených potravín | 11 |
| Pokyny k rehydrácii | 12 |
| Čistenie a údržba | 13 |
| Pokyny k likvidácii | 13 |
| Vyhlasenie o zhode | 13 |

Technická špecifikácia

| | |
|----------------|--|
| Číslo produktu | 10029505, 10029506, 10029507, 10031317, 10031318 |
| Napájanie | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Výkon | 630 W |

Bezpečnostné pokyny

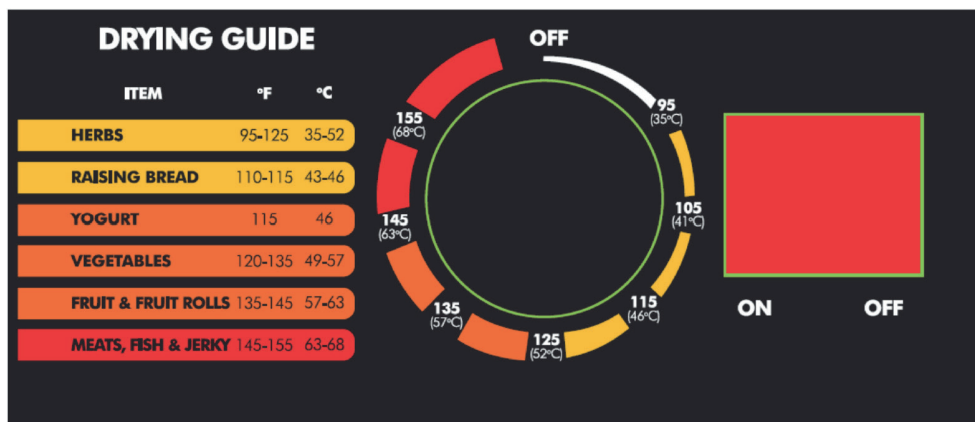
- Dôkladne si prečítajte nasledujúce pokyny a dodržujte ich, aby sa zabránilo poškodeniam.
- Nenechávajte zariadenie počas prevádzky bez dozoru.
- Majte zariadenie vždy pod dohľadom, ak sú prítomné deti.
- Používajte zariadenie len vo vnútorných priestoroch a umiestnite ho na čistom a suchom mieste, ďaleko od horľavých objektov.
- Zariadenie sa počas prevádzky zohrieva, nedotýkajte sa v tomto čase povrchov zariadenia.
- Neodporúčame Vám prevádzkovať zariadenie počas dlhšej doby s teplotou nad 65 °C, pretože inak budú povrchy zariadenia veľmi horúce.
- Umiestnite zariadenie na ploche odolnej voči poškriabaniu, pretože ináč sa môžu povrchy poškodiť.
- Nepoužívajte zariadenie, ak je poškodený napájací kábel alebo regulátory. Kontaktujte kvôli opravám výrobcu.
- Nepoužívajte vo vnútri zariadenia žiadne ostré predmety.
- Vypnite najskôr prúd na zariadení predtým, než vytiahnete zástrčku.
- Odpojte zariadenie z elektrickej zásuvky, ak už viac zariadenie nepoužívate.

- Nechajte zariadenie pred čistením vychladnúť.
- Neponárajte zariadenie ani sieťový kábel do vody.
- Nezapájajte zariadenie do pokazenej elektrickej zásuvky.
- Dajte pozor, aby napájací kábel nevisel cez pracovnú plochu, aby za neho nikto nemohol ťahať alebo aby na ňom niekto neuviazol.
- Používajte iba príslušenstvo, ktoré je výslovne povolené výrobcom.
- Zariadenie počas prevádzky nepremiestňujte.

Uvedenie do prevádzky a obsluha zariadenia

1. Uistite sa, že zapínač je vo vypnutej polohe OFF. Umiestnite zariadenie na čistý, suchý podklad mimo dosahu detí a zvierat. Pripájajte zariadenie len do zásuviek s napätím 220-240 V. Nepoužívajte predlžovací kábel.
2. Nezakrývajte vetracie otvory. Nechajte medzi zariadením a stenou vzdialenosť najmenej 30,5 cm, aby mohol dostatočne prúdiť vzduch.
3. Nekladte zariadenie na ľahko vznetlivé povrchy.
4. Pred použitím zariadenie predhrejte počas doby 45 minút pri teplote 32 °C, aby sa odstránila zvyšná vlhkosť.
5. Pred naplnením vyťahnite zásobníky a poukladajte potraviny na police. Dajte pozor na to, aby sa potraviny neprekrývali.
6. Vložte police do zariadenia pomocou oboch rúk.
7. Otáčajte regulátorom na hornej časti zariadenia, aby ste nastavili požadovanú teplotu.
8. Ak by sa v priebehu procesu sušenia tvorila na potravinách vlhkosť, ľahkými dotykmi ju odstráňte kuchynskou utierkou.

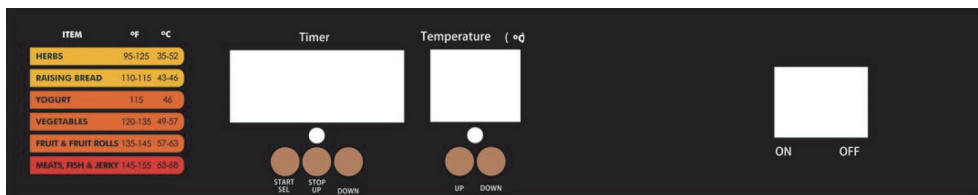
Prehľad modelu 10029505



| Potravina | Byliny | Chlieb | Jogurt | Zelenina | Ovocie | Mäso a ryby |
|-----------|--------|--------|--------|----------|--------|-------------|
| °C | 35-52 | 43-46 | 46 | 49-57 | 57-63 | 63-68 |

1. Stlačte podsvietený zapínač/vypínač, aby ste zapli zariadenie.
2. Zvoľte požadovanú teplotu otáčaním otočného regulátora.

Prehľad modelov 10029506, 10031317, 10031318

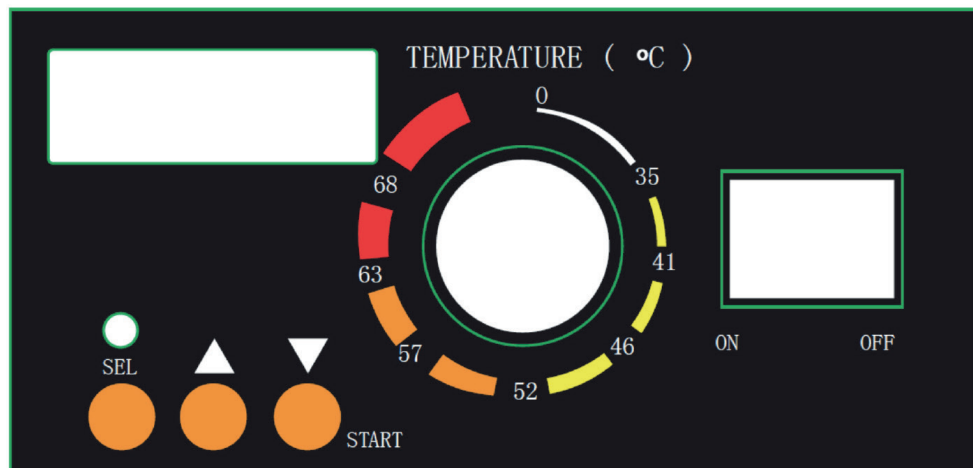


| Potravina | Byliny | Chlieb | Jogurt | Zelenina | Ovocie | Mäso a ryby |
|-----------|--------|--------|--------|----------|--------|-------------|
| °C | 35-52 | 43-46 | 46 | 49-57 | 57-63 | 63-68 |

Zariadenie je vybavené elektronickým časovačom (maximálne 40:59 hodín). Časovač nastavíte nasledovne:

1. Stlačte podsvietený zapínač/vypínač, aby ste zapli zariadenie.
2. Podržte stlačené tlačidlo START/SEL, kým začne blikať zobrazenie hodín časovača.
3. Použite tlačidlo UP/DOWN pre nastavenie hodín. Potom stlačte tlačidlo SEL a nastavte minút. Stlačte ďalší raz tlačidlo SEL. Ukazovateľ teploty blika. Použite tlačidlo UP/DOWN pre nastavenie požadovanej teploty. Stlačte znovu tlačidlo SEL pre potvrdenie nastavenia.
4. Stlačte tlačidlo SEL pre spustenie procesu sušenia.

Prehľad modelu 10029507



1. Stlačte podsvietený zapínač/vypínač, aby ste zapli zariadenie.
2. Stlačte tlačidlo SEL, až kým na displeji neblinká zobrazenie času. Pomocou tlačidiel so šípkami nastavte čas.

Odporúčané nástroje a pomôcky

- Nôž na zeleninu
- Doska na krájanie
- Nádoba na uskladnenie

Ďalšie pomôcky, ktoré uľahčujú prípravu potravín:

- Kuchynský robot alebo podobné zariadenie, ktoré zabezpečí čo možno najrovnomernejšie rozkúskovanie potravín.
- Parný hrniec alebo hrniec s vložkou na varenie v pare a blanšírovanie.
- Mixér pre výrobu ovocného pyré na prípravu ovocnej kože.
- Zápisník na zapisovanie časov pre určité recepty.

Tipy pre prípravu pokrmov

Šupky z ovocia a zeleniny obsahujú mnoho živín. Z tohto dôvodu sa neodporúča sušené plody šúpať, keď sa jedia ako ľahké jedlo alebo sa používajú do sušienok. Inak tiež môžete jablká a paradajky aj olúpať, ak chcete ich používať v polievkach či koláčoch. Ak máte radšej ovocie a zeleninu ošúpané, olúpte ju skôr, než ju budete sušiť v sušičke.

Jedným z najdôležitejších faktorov pre úspešné sušenie je spôsob, akým jedlo narežete na kúsky. Nakrájajte všetky potraviny na rovnako hrubé kusy, aby mali približne rovnaký obsah vlhkosti. Hrubé plátky sa sušia pomalšie ako tenké plátky. Je len na vás, na ako hrubo narežete plátky, všetky by však mali byť približne rovnakej hrúbky, aby bolo zabezpečené rovnomerné sušenie.

Hoci šupka mnohých potravín obsahuje cenné účinné látky, môže však brániť sušeniu. Počas sušenia sa odparuje voda z rezných plôch, nie však cez šupu. Čím väčšia je rezná plocha, tým rýchlejšie a lepšie potravina vyschne.

Z tohto dôvodu by mala byť tenká tyčinkovitá zelenina, ako je zelená fazuľa, špargľa a rebarbora, rozpolená pozdĺžne alebo veľmi šikmo v priečnom smere, aby bola prierezová plocha čo najväčšia a aby kúsky dobre uschli.

Krájajte ovocie na tenké, ploché plátky. Brokolica by mala byť rozrezaná na polovicu alebo na štvrtiny v závislosti od svojej veľkosti. Drobné ovocie, ako sú jahody, môže byť rozdelené na polovicu. Ešte menšie plody sa dajú buď rozkrojiť na polovicu, alebo blanšírovať, aby šupa ľahšie povolila.

Ako naplniť police

Použite celý povrch úložných políc, no uistite sa, že medzi jednotlivými kúskami zostáva dostatok priestoru, aby mohol v zariadení dostatočne cirkulovať vzduch. Uistite sa, že sa jednotlivé kúsky neprekrývajú. To platí predovšetkým pre banánové plátky a jablčné krúžky. V prípade, že sú niektoré kúsky po sušení stále príliš vlhké, je to často preto, že pri sušení ležali jeden cez druhý.

Vzhľadom na to, že počas sušenia sa vyparuje voda, potraviny sa zmršťia. Z tohto dôvodu potrebuje rovnaké množstvo potravín po čase oveľa menší priestor pre skladovanie. Nakrájané kúsky by nemali byť hrubšie ako 1 cm.

Môže sa stať, že budete musieť narezané kúsky raz alebo dvakrát počas sušenia obrátiť, aby sa vysušili rovnomerne. V takomto prípade zariadenie vypnite, vytiahnite zástrčku, vyberte policu, obráťte dané kúsky, vložte zásobníky znovu naspäť a opätovne začinite sušenie.

Ako zabrániť kvapkaniu

Niektoré potraviny, ako sú napríklad paradajky, citrusové plody alebo sladené ovocie, majú tendenciu kvapkať. Odkvapkaná tekutina môže mať vplyv na chuť potravín v nižšom priečinku. Aby sa zabránilo kvapkaniu, opakovane zatlačte naplnenú policu na podloženej kuchynskej utierke, potom ako ste na ňu umiestnili potraviny. Tým sa z potravín odstráni prebytočná tekutina.

Sušenie zeleniny

Sušená zelenina je rovnako chutná ako sušené ovocie. Môžete ju použiť napríklad na zdokonalenie polievok, hustých jedál a dusených jedál. Všade tam, kde sa používa čerstvá zelenina, môžete použiť aj sušenú zeleninu. Predtým, ako budete pripravovať zeleninu na sušenie, umyte ju studenou vodou. Spracujte zeleninu v závislosti od jej druhu, očistite ju a ak je to potrebné, odstráňte semienka. Ak si chcete ušetriť čas, môžete na lúpanie aj sekanie použiť kuchynský robot.

Nechajte pri sušení zeleniny voľne plynúť svoju kreativitu. Pred sušením môžete napríklad vložiť kúsky zeleniny na 2 minúty do zriedenej citrónovej šťavy a podobne, aby získali čerstvú chuť napríklad druhy zeleniny ako je špargľa alebo fazule.

Predpríprava zeleniny

Väčšina druhov zeleniny musí byť až na niekoľko výnimiek pred sušením vopred upravená. Držte sa nasledujúcich tipov, aby ste získali z Vašej zeleniny čo najviac.

Niektoré druhy zeleniny, ako cibuľa, cesnak, feferóny, paradajky alebo huby, môžete sušiť bez predošlej prípravy. Všetky ostatné druhy zeleniny treba spravidla pred sušením vopred upraviť.

Okrem spomenutých druhov musíte takmer všetky ostatné typy zeleniny pred sušením uvariť v pare alebo blanšírovať. Niektoré druhy zeleniny obsahujú enzýmy, ktoré sú zodpovedné za zrenie a pokiaľ by tieto neboli odstránené, spôsobili by časom neželané zmeny chuti a arómy. Aj bez predošlej úpravy môžete tieto druhy zeleniny skladovať po vysušení až 3 mesiace. Vďaka predošlej príprave sa predĺži doba skladovania a tiež v zelenine potom ostáva po dlhšiu dobu uchovaná chuť.

Varenie v pare

Najlepší spôsob prípravy pred sušením poskytuje varenie v pare. Umiestnite vrstvu zeleninových plátkov alebo kúskov do parnej vložky alebo do cedidla. Nasekané zeleninové kúsky by mali byť vysoké maximálne 1,2 cm. Umiestnite parnú vložku alebo sitko do hrnca nad menšie množstvo vriacej vody. Voda by sa nemala dotýkať kúskov zeleniny. Majte na očiach čas. Keď zeleninu vyberiete, mala byť ešte trochu pevná. Zalejete zeleninu v mise so studenou vodou, aby sa zastavil proces varenia a aby si zelenina zachovala svoju farbu. Jemne zeleninu osušte a rozdeľte ju na police sušičky.

Blanšírovanie

Odporúčame Vám pred sušením blanširovať zelené fazuľky, karfiol, brokolicu, špargľu, zemiaky a hrášok. Keďže tieto druhy zeleniny sú často používané v dusených pokrmoch a hustých polievkach, blanšírovanie sa postará o to, aby si uchovali svoju farbu. Vložte zeleninu do vriacej vody maximálne na dobu 3-5 minút. Potom zlejte zeleninu do sitka, jemne ju vysušte a rozložte ju na poschodia sušičky.

Blanšírovanie je síce rýchlejší proces ako varenie v pare, strácajú sa však pri ňom vo vriacej vode cenné zložky zeleniny. Neodporúčame Vám túto metódu pre zeleninové plátky, pretože pri blanširovaní by sa mohli rýchlo rozvariť. Ak chcete blanširovať zeleninu pokrújanú na malé kúsky, dajte tieto kúsky do veľkého hrnca s vriacou vodou. Vložte na 250 ml vody maximálne 1 pohár (200 ml) kúskov zeleniny. Dôsledne sledujte čas. Doba blanširovania trvá približne len polovicu času z času, ktorý potrebujete pre varenie v pare. Keď zeleninu vyberiete, mala by byť stále mierne tuhá.

Sušenie ovocia

Sušenie je jedným z najlepších spôsobov konzervácie ovocia. Sušené ovocie môžete konzumovať čisté alebo ho použiť na zdobenie zmrzliny či do koláča. Sušené ovocie obsahuje iba prírodné cukry, žiadne prídavné látky a navyše je cenovo výhodné.

Pomocou potravinovej sušičky možno sušené ovocie vyrábať veľmi jednoducho. Umyte ovocie predtým, ako začnete. Ak je to potrebné, odstráňte šupu a jadierka a nakrájajte ovocie na plátky alebo krúžky, kým ho budete sušiť.

Aby ste dosiahli dobré výsledky, nemusíte ovocie nevyhnutne vopred pripraviť. Niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány však zmenia farbu, keď tieto sušené plody skladujete po dobu dlhšiu ako 6 mesiacov. Plody sú aj vtedy napriek tomu poživatelné, avšak sú veľmi nevzhľadné. Ak chcete, aby sa ovocie nezafarbilo, mali by ste ho na proces sušenia pripraviť. Banány sú v neošetrenom stave síce hnedé, sú však veľmi sladké a majú silnú banánovú chuť. Nakrájajte banány jednoducho na plátky a položte plátky do políc sušičky. Dodržujte časy sušenia ovocia, ktoré sú uvedené v kapitole „Odporúčané potraviny a časy sušenia“.

Aby ste ovocie ochránili pred sfarbením, ponorte ovocie pred sušením na dobu dvoch minút do citrónovej, ananásovej alebo pomarančovej šťavy. Kúsky vysušte pomocou papierovej utierky a položte ich na jednotlivé poschodia sušičky.

Predpríprava s citrónovou, ananásovou a pomarančovou šťavou

Čerstvá alebo fľašková citrónová, ananásová a pomarančová šťava je vďaka svojej prírodnej sladkosti perfektná pre spracovanie ovocia pred sušením. Ananásovú a pomarančovú šťavu môžete používať neriedenú alebo ju podľa chuti možno rozriediť. Ak používate citrónovú šťavu, zmiešajte 1 diel šťavy s 8 dielmi vody a namočte v nej ovocie na dobu 2 minút. Môže sa stať, že citrónová šťava prehlúši prirodzenú chuť ovocia a ovocie napriek predošlému spracovaniu stmavne. Vyskúšajte preto rôzne časy namáčania a rôzne pomery riedenia.

Predpríprava s kyselinou askorbovou

Kyselinu askorbovú, resp. práškový vitamín C, na úpravu ovocia pred sušením získate v lekárni. Zmiešajte 1 kávovú lyžičku práškového vitamínu C so 4 pohármi (200 ml) vody a namočte ovocie na dobu 2 minút. Rovnako ako pri citrónovej šťave sa môže stať, že príchuť citrónu prerazí prirodzenú chuť ovocia. Experimentujte preto s rôznou dobou namáčania a s rôznym pomerom riedenia.

Výroba ovocnej kože

Pre výrobu roliek ovocnej kože alebo ovocných prúžkov môžete spraviť z ovocia pyré a sušiť ho ako tenké plátky, ktoré sa nazývajú ovocná koža. Tieto plátky sú veľmi tuhé, chutné a sú zdravou sladkou desiатou. Ovocnú kožu si môžete kúpiť tiež v supermarkete, no rýchlo zistíte, že domáca ovocná koža chutí oveľa čerstvejšie a intenzívnejšie. Na prípravu ovocnej kože sú vhodné predovšetkým zvyšky ovocia, ktoré by inak skončili v odpade.

Výroba ovocnej kože je veľmi jednoduchá. Ovocie dôkladne umyte studenou vodou a odstráňte stopky a listy. Ak je to potrebné, odstráňte šupu, kožu, jadierka alebo semená. Ovocie alebo rôzne ovocné kombinácie podľa vlastného výberu rozmixujte na pyré a pridajte také množstvo tekutiny, aby vzniklo hladké, pevné pyré. Pre zriedenie môžete použiť med, ovocnú šťavu alebo vodu. Zmes by nemala byť príliš riedka, inak nebude držať na sušiacej podložke. Pri ovocí s vysokou vlhkosťou pridajte preto len trochu tekutiny.

Ovocné pyré môžete ochutiť celkom podľa Vašej chuti. Keď Vám ovocné pyré chutí, bude Vám ovocná koža chutiť ešte viac. Dajte pozor, aby ste pyré nepripravili príliš sladké, pretože stratou vody sa sladkosť pri sušení ešte viac zosilní.

Ak ovocnú kožu po výrobe nepoužijete pre konkrétny účel, môžete polovicu priechinka zo sušičky zakryť plastovou fóliou. Aby bola zaistená dostatočná cirkulácia vzduchu, musí sa zakryť len polovica plochy. Ak použijete na prípravu ovocnej kože viac ako jeden priechinok, zakryte pri prekrývajúcich sa policiach sušičky vždy druhú polovicu. Po zakrytí umiestnite police v zariadení tak, že fólie sú rozdelené správne.

Ak spracúvate veľmi lepkavé pyré, akým je napríklad banánové pyré, postriekajte ovocnú kožu trochu oleja. Potom, ako naplníte všetky police sušičky, vložte ich do sušičky potravín a vysušte pyré, kým nebude kožovité. Pláty ovocnej kože by sa mali dať ľahko odstrániť zo zásobníkov. Zabalte ovocnú kožu do plastovej fólie a uskladnite ju pri izbovej teplote. Ovocnú kožu možno zabalíť do plastovej fólie a skladovať pri izbovej teplote. Do ovocného pyré môžete podľa chuti pridať korenie, mleté orechy alebo kokosové vločky.

Experimentujte so svojimi receptami. Jednotlivé plody ovocia chutia lahodne, no existujú početné ovocné kombinácie, ktoré spravia ovocnú kožu ešte chutnejšou. Ako napríklad nasledovné kombinácie ovocia:

- jahoda-banán
- jahoda-rebarbora
- ananás-broskyňa
- jablko-škoricca
- med-brusnica-pomaranč
- ananás-pomaranč
- ananás-marhuľa
- malina-jablko
- malina-banán-kokos
- miešané bobuľové ovocie
- jablko-čučoriedka

Sušenie mäsa a rýb

Sušené mäso je ideálne na táborenie a dovolenkovanie v kempe. Keď mäso neskôr opäť rehydrujete, bude chutiť skoro ako čerstvé.

DÔLEŽITÉ: S výnimkou výroby sušeného mäsa/jerky mäso aj ryby pred sušením uvarite, aby sa v nich zničili baktérie. Sušené mäso a sušené ryby skonzumujte počas 2 mesiacov.

Použite čo najchudšie mäso a odstráňte čo najviac tuku, ako je možné. Mäso pred vysušením marinujte, aby bolo chutné a jemné. Marináda by nemala obsahovať žiaden olej, ale soľ, aby vytiahla z mäsa vodu a urobila ho trvanlivejším. Pridajte do marinády kyslé prísady, akými sú napríklad paradajková omáčka alebo ocot, aby sa rozbili vlákna mäsa a aby sa mäso stalo jemným.

V mrazenom stave mäso možno ľahko nakrájať na tenké plátky. Ak máte možnosť, môžete na krájanie použiť aj kuchynský robot alebo požiadajte Vášho mäsiara, aby pre Vás mäso nakrájal na tenké plátky.

Ak sušíte mäso do dusených pokrmov alebo ako prílohu do polievky, nezabudnite mäso pred vysušením uvariť. Mäso potom nakrájajte na malé kocky a rozložte ho na police. Sušte mäso, kým unikne všetka vlhkosť, čo môže trvať od 2 do 8 hodín.

Pred použitím sušeného mäsa v polievkach ho asi 1-2 hodiny pred varením namočte do vody, kým nebude opäť mäkké a zhruba rovnako veľké, ako bolo pred sušením.

Hovädzie mäso: Použitie prednostne chudé mäso z boku alebo zo zadnej časti. Rebrá sú na sušenie menej vhodné.

Kuracie mäso: Kuracie mäso pred sušením dobre prevarte. Mäso môžete uvariť v pare alebo ho opieť. Kuracie prsia sú chudšie ako tmavé mäso.

Ryby: Pred sušením rybu uvarite v pare. Alternatívne ju môžete upieť v rúre. Predhrejte rúru na 100 °C a pečte rybu po dobu 20 minút. Ryby jazyk morský a platesa sú obzvlášť vhodné na sušenie.

Tipy pre prípravu hovädzieho sušeného mäsa „Beef Jerky“

Ak vysušíte mäso bez toho, aby ste ho predtým uvarili, získate dobre chutnajúce mäso, ktoré je tiež známe pod názvom „Beef Jerky“ (sušené hovädzie). Jeho príprava je jednou z najstarších metód konzervácie potravín. Vzhľadom na to, že mäso vopred nevaríte, potrebujete len kvalitné mäso a spracúvajte ho len na čistom a sterilnom mieste. Dôkladne vyčistite pracovnú dosku potom, ako ste spracovali mäso. Príprava Beef Jerky je jediná metóda, pri ktorej mäso nie je pred sušením uvarené.

- Na výrobu sušeného hovädzieho Beef Jerky použite kvalitný, chudý kus hovädzieho mäsa z boku alebo zo zadnej časti. Mäso by malo mať hrúbku asi 2,5 až 3,5 cm. Odstráňte všetok tuk a spojivové tkanivá, pretože tuk sťažuje proces sušenia a spojivové tkanivo sa dá len veľmi ťažko po vysušení požiť.
- Položte mäso na 30 minút do mrazničky, aby sa dalo ľahšie krájať. Potom ho otočte a nechajte ho v mrazničke po dobu ďalších 15 minút. Potom ho nakrájajte priečne k vláknam na pásiky široké 0,3 cm.
- Marinujte pásiky mäsa počas 3 hodín alebo cez noc. Vďaka marináde bude mäso korenenejšie a jemnejšie. Čím dlhšie budete mäso marinovať, tým pikantnejšie bude.
- Mäso môžete ochutiť aj soľou, korením, cesnakovým alebo cibulovým práškom alebo inými koreninami. Korenie však používajte s citom, pretože chuť sa sušením umocňuje. Experimentujte s korením, až kým nebude sušené mäso Jerky vyhovovať Vašej chuti.
- Marinované prúžky vysušte kuchynskou utierkou a umiestnite ich na priečinky sušičky. Aby sa zabránilo kvapkaniu prebytočnej marinády, viacnásobne zatlačte priečnik na podloženej kuchynskej utierke. Prúžky sušte, kým nie sú takmer úplne suché, no dajú sa ešte ohýbať bez toho, aby sa zlomili. Do takéhoto stavu treba prúžky sušiť 6 až 16 hodín. Inak ako iné sušené mäso by malo byť Jerky síce tuhé, ale nie suché.

UPOZORNENIE: Bezpodmienečne dbajte pri výrobe sušeného hovädzieho Beef Jerky na sterilné pracovné prostredie. Umývajte si starostlivo ruky aj všetky povrchy pred spracovaním mäsa a po spracovaní mäsa.

Sušenie kvetov a bylín

Kvety: Natrhajte kvety po tom, ako vyschla rosa a predtým, ako sa na kvetoch usadí večerná vlhkosť. Sušte kvety čo možno najskôr po odtrhnutí. Odstráňte poškodené alebo hnedé lístky. Umiestnite kvety na policiach sušičky a dajte pozor, aby sa neprekrývali. Doba sušenia závisí od veľkosti a typu kvetov a trvá približne 2 hodiny až 36 hodín.

Byliny: Opláchnite bylinky, straste a jemne osušte. Odstráňte odumreté alebo hnedé lístky. Sušte byliny na stopke a odstráňte ju až po vysušení. Byliny voľne rozložte na police. Doba sušenia závisí od veľkosti a typu a sa pohybuje v rozmedzí 2 až 6 hodín.

Skladovanie sušených potravín

Akonáhle sú potraviny vysušené, mali by byť pre ďalšie skladovanie dobre zabalené. Nasledujte uvedené pokyny, aby zostali potraviny svieže a chutné tak dlho, ako je to možné.

Vhodné nádoby

Na skladovanie je vhodná každá nádoba, ktorá je čistá, vzduchotesná a vodotesná. Tiež vzduchotesné plastové vrecúško s uzáverom a teplom zavarené varné vrecko sa dobre hodia pre skladovanie. Naplňte vrecúško tak veľmi, ako je to možné, a vytlačte prebytočný vzduch. Uchovávať vrecká v kovovej nádobe s vekom, aby sa k potravinám nedostal hmyz. Sklenené poháre so závitom a s uzáverom môžete používať s plastovým vrecúškom alebo bez neho. Plastové nádoby s uzatvárateľnými vekami sú rovnako vhodné, no mali by byť vzduchotesné. Nepoužívajte papierové vrecká, tenké plastové vrecká, desiatový papier alebo netesniace nádoby.

Všeobecné pokyny k skladovaniu

- Počkajte, kým sušené potraviny úplne vychladnú.
- Teplota a svetlo potraviny pokazia. Uložte potraviny na suchom, chladnom a tmavom mieste. Odstráňte z nádoby prebytočný vzduch a starostlivo ju uzavrite.
- Ideálna teplota pre skladovanie je 15 °C alebo menej. Neskladujte potraviny nezabalené v kovovej nádobe.
- Nepoužívajte nádoby, ktoré sú netesné alebo ktorých tesnenie je pokazené.
- Kontrolujte sušené potraviny pravidelne na zvyškovú vlhkosť. Ak sú ešte stále príliš vlhké, treba ich sušiť dlhšie.
- Neskladujte sušené ovocie a zeleninu dlhšie ako 1 rok.
- Ak je to možné, sušte potraviny v lete a po jednom roku ich vymeňte.
- Sušené mäso, kuracie mäso a ryby by nemali byť skladované v chladničke dlhšie ako 3 mesiace. V mrazničke ich možno uchovávať až do 1 roka.
- Vákuovanie môže predĺžiť životnosť sušených potravín o niekoľko mesiacov za predpokladu, že boli starostlivo vysušené.

Pokyny k miestu uskladnenia

Sušené potraviny by mali byť skladované vždy v chlade, v tmavom a suchom prostredí. Regály v blízkosti okna zakryte, aby ste ochránili potraviny pred svetlom. Sklenené nádoby so závitom a plastové nádoby uskladnite v papierovom vrecúšku alebo v uzavretej skrini. Cementové steny a podlahy sú často vlhké a studené. Nádoby so sušenými potravinami nekladte priamo na zem a dajte pozor, aby sa nedotýkali žiadnej steny, pretože inak sa môže v nádobe tvoriť kondenzovaná voda. Potraviny neskladujte v blízkosti vecí, ktoré tvoria silný zápach, ako sú náterové hmoty, rozpúšťadlá alebo petrolej.

Pokyny k dĺžke skladovania

Neskladujte sušené ovocie a zeleninu dlhšie ako 1 rok. Spotrebujte sušené mäso, ryby, kuracie alebo hovädzie sušené mäso v priebehu 1-2 mesiacov. Označte si potraviny a konzumujte najskôr potraviny, ktoré už nemajú veľkú trvanlivosť. Pravidelne kontrolujte sušené potraviny. Ak sú potraviny vlhšie, než v čase, keď boli zabalené do obalu, môže sa v nádobe akumulovať tekutina. Rozložte potraviny na priečinky sušičky a znovu ich vysušte. Potom ich uskladnite vo vzduchotesnej nádobe. Tvorba plesní naznačuje, že potraviny neboli pred uskladnením poriadne vysušené alebo nádoba nie je vzduchotesná. Splesnivené potraviny ihneď zlikvidujte.

Pokyny k rehydrácii

V priebehu sušenia je z potravín odstránená ich vlhkosť. Pri rehydrácii nahrádzate chýbajúcu vlhkosť, kým sa znovu obnoví pôvodná vlhkosť. Hoci môže byť sušené ovocie konzumované v suchom stave, môžete ho pred použitím kedykoľvek rehydrovať. Prosím, postupujte podľa nasledujúcich tipov.

Pridanie vody

- Ak chcete použiť na drobno nasekané sušené ovocie a zeleninu na pečenie keksov a koláčikov, nemusíte ho nevyhnutne rehydrovať. Ak sa Vám však zdá príliš suché, navlhčite pohár (200 ml) sušeného ovocia s 1 polievkovou lyžicou vody.
- Ak chcete použiť sušené ovocie a zeleninu na soufflé, torty, rýchle chleby, cesto alebo na zmesi na pečenie, použite 2 diely vody a 3 diely sušeného ovocia.
- V prípade, že sa ovocie a zelenina budú variť v tekutine, ako napríklad pri zeleninovej prílohe alebo v kompóte, použite 1-1½ dielov vody na 1 diel sušeného ovocia.

Iné metódy rehydrácie

- Prebytočnú vodu z rehydrovaných sušených potravín si uchovajte. Zvyšky obsahujú cenné živiny. Tekutinu zamrazte a použite ju do polievok, do ovocnej kože, koláčov alebo do kompótu.
- V prípade, že sušenú zeleninu používate do polievok, nemusíte ju predtým samostatne rehydrovať. Sušenú zeleninu pridajte jednu hodinu predtým, ako bude polievka hotová. Nepridávajte korenie, soľ, kocku bujónu ani paradajkovú omáčku, kým zelenina nebude znovu zavodená a uvarená, pretože tieto suroviny by mohli rehydrácii zabrániť.
- Niektoré potraviny potrebujú pre rehydráciu dlhší čas ako iné. Mrkva a fazuľa potrebujú spravidla viac času ako hrach alebo zemiaky. Všeobecne platí, že čím viac času potravina potrebuje na sušenie, tým dlhšie trvá aj rehydrácia.
- Nepoužívajte pre rehydráciu viac vody, než je nutné, pretože inak by sa odplavili dôležité živiny. Vložte sušené potraviny do nádoby a zalejete ich len takým množstvom vody, aby boli akurát zakryté. Ak je pre rehydráciu potrebnej viac tekutiny, prilejte trochu tekutiny neskôr.

Čistenie a údržba

Čistite priečinky sušičky po každom použití teplou saponátovou vodou. Nečistite police, dvierka a základňu zariadenia v umývačke riadu! Odolné špiny vyčistite tým, že ich namočíte a zotriete pomocou plastovej kefky. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá. Základňu zariadenia vyčistite vlhkou handričkou alebo hubkou. Pretým vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky. Nikdy neponárajte zariadenie do vody alebo iných tekutín, pretože obsahuje elektrické súčasti. Po vyčistení zariadenia nechajte všetky diely kompletne vyschnúť a uložte ho na suché, čisté miesto.

Pokyny k likvidácii



Podľa Európskeho nariadenia odpadu 2002/96 /EÚ tento symbol na výrobku alebo na jeho obale znamená, že výrobok nepatrí do domáceho odpadu. Na základe smernice by sa mal prístroj odovzdať na príslušnom zbernom mieste pre recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Zabezpečením správnej likvidácie výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by inak mohol byť dôsledok nesprávnej likvidácie výrobku. Pre detailnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku sa obráťte na svoj Miestny úrad alebo na odpadovú a likvidačnú službu Vašej domácnosti.

Vyhlásenie o zhode

Výrobca: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Tento produkt je v súlade s nasledovnými európskymi smernicami:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)