



Sušička potravin

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

Technické údaje	2
Bezpečnostné pokyny	2
Použitie a prevádzka	3
Odporúčané náradie	5
Príprava potravín	5
Sušenie zeleniny	6
Sušenie ovocia	7
Tvorba ovocnej kože	8
Sušenie mäsa a ryby	9
sušenie kvetov a bylín	10
Skladovanie sušených potravín	10
Pokyny na rozpustenie	12
Čistenie a údržba	13
Pokyny k likvidácii	13
Vyhlasenie o zhode	13

Technické údaje

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

Bezpečnostné pokyny

Pred použitím prístroja si prečítajte všetky inštrukcie, štítky výrobkov a varovania.

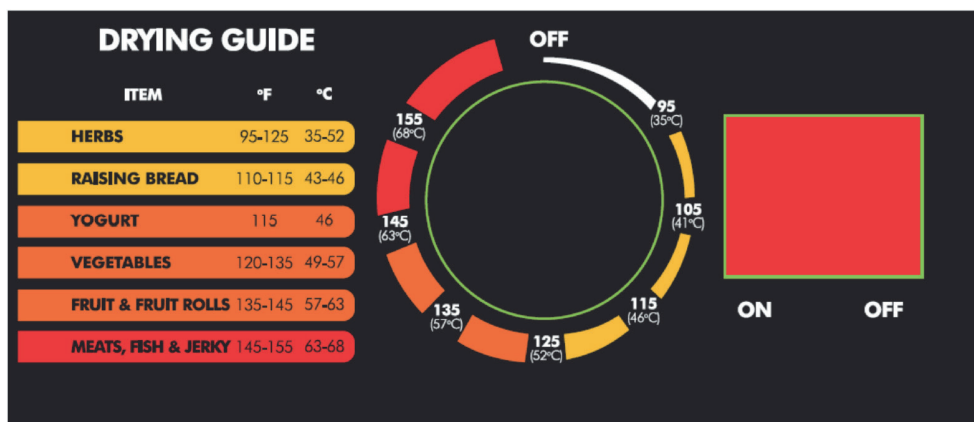
- Nikdy nenechávajte prístroj bez dozoru.
- Ak sú deti v blízkosti prístroja je potrebný starostlivý dohľad.
- Prístroj je určený len pre vnútorné použitie na čistom a suchom mieste, mimo dosahu horľavých predmetov.
- Jednotka môže byť horúca počas používania, nedotýkajte sa povrchu.
- Neodporúča sa nepretržitá prevádzka nad 155 ° F / 68 ° C, pretože povrch sa veľmi zohreje.
- Prístroj môže poškriabať povrchov v domácnosti.
- Nepoužívajte v prípade, že kábel alebo kontroly boli poškodené. Nepokúšajte sa odstrániť chybu, obráťte sa na výrobcu.
- Nepoužívajte ostré náradie vo vnútri jednotky.
- Vypnite prístroj pred pripojením alebo odpojením z elektrickej zásuvky.
- Nikdy neponárajte prístroj alebo kábel do vody alebo iných kvapalín.
- Odpojte prístroj, keď sa nepoužíva.
- Nechajte prístroj vychladnúť pred čistením.

- Nikdy nezapájajte prístroj do poškodenej zásuvky.
- Nedovoľte, aby sa kábel dostal do kontaktu s okrajom pultu, stola alebo s horúcim povrchom.
- Použitie prídavných zariadení alebo príslušenstva k prístroji nie je odporúčané výrobcom a bude mať za následok zrušenie platnosti záruky.
- Neskúšajte hýbať s prístrojom alebo premiestňovať ho v prípade, že je zapnutý.
- Prístroj je určený len pre domáce použitie a nie na komerčné účely.

Použitie a prevádzka

1. Uistite sa, že vypínač je vypnutý. Umiestnite prístroj na čistý a suchý povrch mimo dosahu detí a domácich zvierat. Zapojte do nepoškodenej elektrickej zásuvky. Varovanie: Nepoužívajte predlžovací kábel k sušičke.
2. NEZAKRYVAJTE vetracie otvory na dverách alebo na zadnej strane sušičky. Udržujte prístroj aspoň v 30 cm (12") vzdialenosti od steny, aby bola zaistená cirkulácia vzduchu.
3. NEPREVÁDZKUJTE prístroj na horľavom povrchu, ako je koberec.
4. Pred procesom sušenia vyhrejte prístroj na 32 °C počas 45 minút na odstránenie vlhkosti.
5. S použitím kuchynskej chňapky vyberte podnosy zo sušičky a naložte naň výrobky na sušenie. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov, neprekrývajte výrobky a uistite sa, že ponecháte priestor medzi výrobkami pre maximálnu cirkuláciu vzduchu.
6. Pre maximálnu stabilitu posuňte zásobníky späť do sušičky pomocou oboch rúk.
7. Nastavte teplotu otočením nastavca na hornej strane prístroja.
8. Poznámka: Môže sa zhromažďovať vlhkosť na povrchu potravín. To sa môže jednoducho odstrániť papierovým uterákom

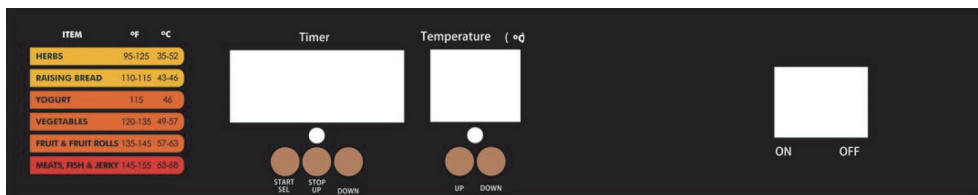
Prehľad pre model 10029505



Položka	byliny	chlieb	jogurt	zelenina	ovocie	mäso a ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Prístroj zapnete tlačidlom Zapnúť/ Vypnúť (ON/OFF).
2. Zvoľte teplotu otočením gombíka

Prehľad pre modely 10029506, 10031317, 10031318

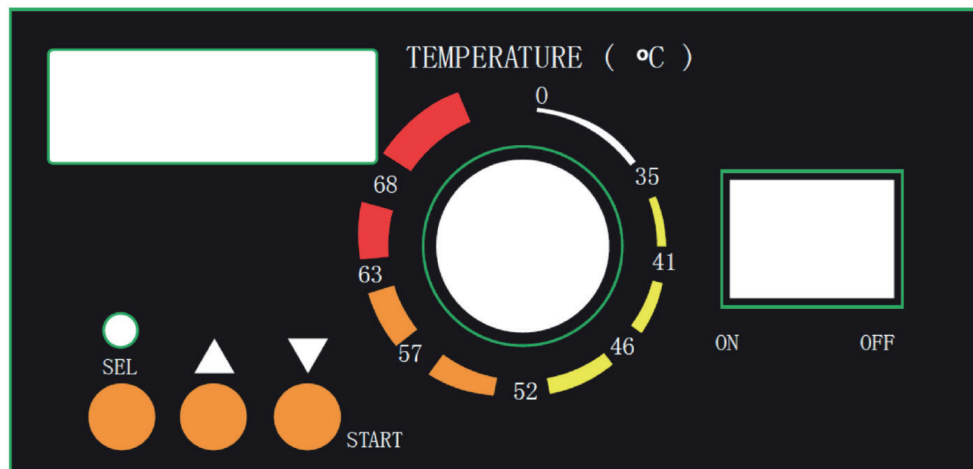


Položka	byliny	chlieb	jogurt	zelenina	ovocie	mäso a ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

Prístroj je vybavený elektronickým časovačom na 40:59 hodín. Nižšie sú uvedené pokyny pre nastavenie časovača:

1. Zapnite osvetlený gombík Zapnúť/Vypnúť (ON/OFF), ktorý ovláda jednotku.
2. Stlačte a pridržte tlačidlo Vybrať (SEL) na časovači, kým indikátor na hodiny nezasvieti.
3. Vyberte hodiny na sušenie a potom stlačte tlačidlo SEL, následne vyberte minúty na sušenie a znovu stlačte SEL. Po zadaní času sa rozsvieti indikátor teploty, stlačte šípku hore a dole k výberu správnej teploty a stlačte tlačidlo SEL pre potvrdenie.
4. Stlačte SEL (Start) na spustenie stroja.

Prehľad pre model 10029507



1. Zapnite osvetlený gombík Zapnúť/Vypnúť (ON/OFF), ktorý ovláda jednotku.
2. Stlačte a pridržte tlačidlo Vybrať (SEL) na časovači, kým indikátor na hodiny nezasvieti. Pomocou šípky hore a dole nastavte čas.

Odporúčané náradie

- Nôž na krájanie (čepeľ z nehrdzavejúcej ocele)
- Lopárik
- Nádoby na skladovanie

Ďalšie nástroje, ktoré zjednodušia a zrýchlia prácu môžu byť:

- Kuchynský robot alebo podobné zariadenie pre rýchlejšie a konzistentné krájanie.
- Parný čistič, varná kanvica alebo skladací parný čistič na predvarenie.
- Mixér pre výrobu ovocných pyrô na ovocnej kože.
- Malý zošit na zapisovanie dĺžky sušenia a receptov, ktoré Vám vyhovujú a ktoré nie.

Príprava potravín

Ovocná a zeleninová kôra častokrát obsahuje veľa výživnej hodnoty. Z tohto dôvodu je lepšie zanechať šupku pred sušením, a to v prípade, že sušené potraviny budete používať ako ľahké občerstvenie alebo do sušienok/koláčov. Na druhej strane určite ošúpte jablká určené do koláčov alebo paradajky určené na polievku. Všeobecne platí, že ak by ste olúpali potraviny na určitý recept, tak olúpte aj potraviny pred tým, než ich vysušíte.

Jedným z najdôležitejších faktorov pri úspešnom sušení potravín je, ako sú potraviny nakrájané. Pri sušení ovocia všetky kúsky nakrájajte na rovnakú hrúbku, aby sa vysušili ovocie rovnomerne. Hrubé plátky sa sušia pomalšie ako tenké plátky. Ja na Vás akú hrúbku krájania si zvolíte, ale keď kúsky budú mať čo najrovnomernejšiu hrúbku, tak zabezpečíte úspech a konzistenciu.

Koža mnohých potravín prirodzene chráni potraviny, na druhej strane môže byť prekážkou v procese sušenia. Počas sušenia vlhkosť uniká najlepšie z rezu alebo zlomeného povrchu nie z tvrdej kože. Preto čím väčšia je plocha rezu, tým rýchlejšie a lepšie sa budú potraviny sušiť.

Z tohto dôvodu zelenina s tenkou stonkou, ako je zelená fazuľa špargľa a rebarbora by mali byť rozkrojené na polovicu pozdĺž stonky, alebo so šikmým rezom cez stonku, aby sa uvoľnilo čo najväčšie množstvo vnútorných častí potravín. Plody by mali byť nakrájané krížom cez jadro a nie dole od jadra. Snažte sa vždy robiť tenké ploché rezy.

Stonky brokolice by mali byť rozkrojené na polovicu alebo na štvrtiny v závislosti od priemeru. Drobné ovocie ako jahody môžu byť rozkrojené na polovicu. Dokonca aj menšie plody a bobule treba buď rozkrojiť na polovicu alebo mierne olúpať aby ste rozkrojili kožu.

Vyplnenie sušiacej podnosy

Pri vkladaní potravín na podnosy môžete použiť celú plochu podnosov, ale musí byť zachované určité prúdenie vzduchu. Ak je to možné, umiestnite potraviny v jednej vrstve. Je to dôležité najmä u potravín, ako sú banánové plátky alebo ananásové krúžky, na druhej strane pri sušení fazúl to dôležité nie je. V prípade, že po skončení sušenia niektoré kúsky majú príliš veľkú vlhkosť, jedným z dôvodov je, že boli pokryté inými kúskami potravín. Sušenie odstraňuje vlhkosť a spôsobí tak, že jedlo sa zmrští počas vysušenia. To umožňuje uskladniť rovnaké množstvo potravín na menšom priestore. Nakrájané potraviny by nemali byť rozložené tesnejšie ako 1,2 cm.

V niektorých prípadoch môže byť potrebné v priebehu sušenia premiešať jemne nasekané potraviny raz alebo dvakrát, aby sa zabezpečilo rovnomerné sušenie všetkých kusov. Ak tak chcete urobiť, vypnite stroj, odpojte ho zo zásuvky, vyberte podnosy, premiešajte, následne nastavte všetko späť a reštartujte prístroj podľa pokynov.

Zabránenie kvapkaniu

Niektoré potraviny, ako veľmi zrelé paradajky, citrusové plody alebo sladené ovocie môžu kvapkať. Kvapkanie z vyššie uloženej podložky môže zmeniť chuť potravín na spodných podložkách. Ak chcete zmierniť odkvapkavanie, umiestnite potraviny na sušiacie podnosy a pred tým než ich uložíte do sušičky, umiestnite utierku na kuchynský pult a poklepte podnosy nad utierkou niekoľkokrát aby ste odstránili prebytočnú vlhkosť.

Sušenie zeleniny

Sušené zeleniny sú rovnako chutné a univerzálne ako sušené ovocie. Zo sušenej zeleniny môžete urobiť chutné polievky, omáčky a iné. V podstate kdekoľvek by ste použili čerstvú zeleninu môžete použiť aj sušenú zeleninu.

Pred prípravou a sušením zvolenej zeleniny, vždy zeleninu umyte v studenej vode. V niektorých prípadoch je potrebné odoberanie jadier, krájanie, lúpanie alebo drvenie. Kuchynský robot môže byť užitočný nástroj pri spracovaní zeleniny, keďže za pár sekúnd nakrája veľkú dávku zeleniny pripravenú na sušenie.

Buďte kreatívni pri sušení zeleniny. Umiestnením zeleniny na 2 minúty do zriedenej citrónovej šťavy alebo podobných aróm pridá štipku chuti zeleninám ako zelená fazuľa či špargľa.

Predpríprava zelenín

Vo väčšine prípadov zelenina potrebuje malú predprípravu pred sušením, aj keď existujú výnimky. Nasledovné pokyny k príprave Vám pomôžu získať čo najkvalitnejšiu sušenú zeleninu. Niekoľko druhov zelenín, ako je cibuľa, cesnak, paprika, paradajky a huby môžu byť vysušené a spiatočne zmäkčené bez predbežného spracovania. Všeobecne ale platí, že ak zelenina, musí byť dusená alebo predvarená pred zmrazením, tak musí byť predprípravená aj na sušenie.

Treba si pamätať, že aj pri vyššie uvedených výnimkách, väčšinu zelenín budete musieť udušiť alebo predvariť pred sušením. Zeleniny častokrát obsahujú enzýmy, ktoré pomáhajú zelenine dozrieť. Keď zanecháte tieto enzýmy aktívne v zelenine, môže dôjsť k nasledovnej zmene chuti alebo vône, ktorá nemusí byť príjemná. Zelenina, ktorá nie je predprípravená pred sušením, môže vydržať ešte nasledovné tri až štyri mesiace, ale tepelne spracovaná zelenina zmäkne za kratšiu dobu, vydrží dlhšie a všeobecne si udrží viac chuti po spiatočnom zmäkčení.

Dusenie

Dusenie je najlepšia metóda predprípravy zeleniny. Položte jednu vrstvu nasekanej alebo nakrájanej zeleniny do cedidla alebo parného košíka. Nakrájaná zelenina môže byť 1,2 cm hlboko v cedidle alebo košíku. Nastavte zeleninu do hrnca s malým množstvom vriacej vody a zakryte hrniec. Voda by sa nemala dotýkať zeleniny. Okamžite nastavte časovač. Zelenina by mala byť takmer mäkká, aby bola pripravená na ďalší proces. Nalejte misku studenej vody do hrnca, aby ste zastavili proces varenia a aby zelenina udržala svoju farbu. Potľapkaním usušte zeleninu a naneste na podnosy na sušenie.

Predvarenie

Predvarenie sa odporúča pre zelenú fazuľu, karfiol, brokolicu, špargľu, zemiaky a hrášok. Vzhľadom k tomu, že tieto zeleniny sa častokrát používajú v polievkach a v omáčkach, tak predvarením im zaistí, že si zachovajú požadovanú farbu. Na predvarenie umiestnite pripravenú zeleninu do hrnca s vriacou vodou na 3 až 5 minút. Potľapkaním usušte zeleninu a naneste na podnosy na sušenie.

Predvarenie je rýchlejšie ako dusenie, ale mnohé živiny sú stratené vo vode počas procesu. Neodporúča sa predvariť zeleninu, ktorá je nasekaná alebo nadrvená, lebo by sa mohla ľahko prevariť. Pre predvarenie nakrájanej zeleniny vhodte pripravenú zeleninu do veľkého hrnca s vriacou vodou. Nepridávajte viac ako 1 šálku (200 ml) zeleniny na liter vriacej vody. Okamžite nastavte časovač. Pre časovanie nasledujte štandardné inštrukcie k zmrazovaniu. Načasovanie je približne jedna tretina až jedna polovica k duseniu, alebo kým zelenina bude jemne mäkká.

Sušenie ovocia

Sušené ovocie je vynikajúca pochúťka. Skúste to ako ovocná koža alebo v zmrzlinovej torte, v koláčoch. Je ťažké si predstaviť chutnejšie a výživnejšie občerstvenie ako sušené ovocie. Sušené ovocie je prirodzene sladké, neobsahuje žiadne konzervačné látky a je lacné.

Vaša sušička na jedlo umožňuje sušenie ovocia veľmi jednoducho. Pre všetky druhy ovocia je najlepšie ovocie umyť pred začatím. Následne väčšina ovocia potrebuje rozpolenie, vykrajovanie alebo odkostovanie a následní krájanie pred uložením do sušičky.

Pri ovocí nemusíte vykonávať predprípravu pre získanie dobrých výsledkov, aj keď niektoré druhy ovocia, ako sú jablká, hrušky, broskyne, marhule a banány majú tendenciu trochu stmavnúť počas sušenia alebo skladovania po šiestich až siedmich mesiacov. Hoci po stmavení je ovocie stále jedlé, vyzerá menej lákavo na zjedenie. Ak Vám nevádi zmena farby sušeného ovocia, nie je potrebné predpríprava. Ovocie ako banány zhnednú bez predbežného spracovania, ale zároveň sa stanú veľmi sladké a sú plné čistej banánovej príchuti pri jednoducho krájaní a umiestni priamo do sušičky. Pre presný čas sušenia ovocia si pozrite Tabuľku prípravy ovocia.

Aby sa zabránilo stmaveniu, ovocné kúsky môžu byť ponorené do roztokov citrónovej, ananásovej alebo pomarančovej šťavy alebo do kyseliny askorbovej pred sušením. Namočte ovocie do roztoku na 2 minúty. Vysušte na papierových utierkach a umiestnite na sušiacie podnosy.

Citrónová, ananásová alebo pomarančová šťava

Najlepšia je čerstvá alebo fľašková citrónová, ananásová alebo pomarančová šťava, pretože má prirodzenú sladkosť. Ananásová a pomarančová šťava môžu byť použité bez riedenia alebo zriedené podľa chuti. Ak používate citrónovú šťavu, je najlepšie ho zriediť nasledovne: 1 diel citrónovej šťavy a 8 dielov vody. Kúsky ovocia namáčajte po dobu dvoch minút. Upozorňujeme, že chuť týchto štiav môže premôcť chuť ovocia počas sušenia a nemusia vždy len zabrániť zafarbeniu potravín. Experimentujte s riedením a s dobou namáčania, aby ste našli ten najlepší recept.

Kyselina askorbová

Kryštalická kyselina askorbová alebo produkty s kyselinou askorbovou sa používajú na uchovanie ovocia na výrobu konzerv. Môžete ich získať v lekárni alebo v predajni s konzervárskymi dodávkami. Taktiež väčšina obchodov s potravinami predávajú kyselinu askorbovú so svojimi konzervárskymi zásobami. Zmiešajte 1 polievkovú lyžicu v štyroch šálkach vody a namočte ovocie na cca. dve minúty. Rovnako ako pri citrónovej šťave, chuť môže byť veľmi silná, takže experimentujte s koncentráciou a časmi namáčania.

Tvorba ovocnej kože

Ovocnou kožou nazývame ovocie, ktoré je pasírované a sušené v tenkých vrstvách a stáva sa tak chutnou, žuvacou cukrovinou (niekedy taktiež označované ako ovocný závit alebo ovocné plátky). Pravdepodobne ste ochutnali vzorky komerčných verzií z obchodu, ale akonáhle ochutnáte čerstvý produkt doma z kvalitného ovocia, tak sa už nikdy nevrátite po komerčnú verziu! Ovocná koža je dobrý spôsob, ako využívať zvýšené alebo prezreté ovocie, ktoré by ste inak pravdepodobne vyhodili.

Tvorba ovocnej kože je veľmi jednoduchá. Začnite tým, že dôkladne umyjete ovocie v studenej vode. Odstráňte stonky a listy zanechané na ovocí. Odstráňte kôru, kožu, kôstky, alebo zrná podľa potreby. Potom už stačí len pasírovať ovocie alebo ovocnú kombináciu podľa vlastného výberu, a pridať len toľko tekutiny do mixéra, aby sa vytvorilo hladké husté pyré. Môžete použiť med, ovocné šťavy alebo vodu, ale dávajte pozor aby kombinácia nebola príliš riedka, inak nezostane na sušiacom podnose. Ovocie, ktoré má veľa šťavy nepotrebuje veľké množstvo resp. žiadnu pridanú tekutinu.

Vzhľadom k tomu, že Vy ste kuchár, Vy rozhodujete o tom ako bude pyré chutiť. Je to Vaša voľba a tiež dôležitá časť procesu, pretože ak pyré chutí dobre, tak ovocná koža bude chutiť ešte lepšie! Nezabudnite, že sa chute a sladkosť zvýraznia počas sušenia, takže dávajte pozor na sladenie!

Najlepšie je použiť tácku na ovocnú kožu určenú presne na tento účel, ale ak nie je k dispozícii, možno olemovať jednu polovicu sušiaceho podnosu s plastovou fóliou. Ak chcete zachovať dostatočnú cirkuláciu, zakryte iba jednu polovicu z každého podnosu. Pri použití viac ako jedného podnosu, olemujte plastom stále striedavo opačnú polovicu podnosov v stĺpci nad sebou. Nezabudnite, že podnosy sa dajú zasunúť len jedným smerom, aby ste správne naplnili podnosy a plastový obal vošiel do sušičky.

Pri sušení lepkavých pyréd (ako napr. banány) nastrieknite malé množstvo rastlinného oleja na tácku alebo na plastovú fóliu. Potom, ako ste naložili všetky vrstvy ovocnej kože na podnosy, nakladajte ich na vrch do sušičky. Sušte, kým ovocné pyré dosiahne štruktúru kože. Ovocná koža by sa mala dať ľahko oddeliť z tácky alebo fólie. Zabaľte výrobok do plastovej fólie a skladujte pri izbovej teplote. Pre extra príchuť môžete pridať do pyréd korenie, nasekané orechy alebo kokos. Pre ďalšie variácie môžete pasírovať niekoľkých druhov ovocia dohromady.

Nebojte sa experimentovať. Samostatné ovocné príchute bude fungovať dobre, ale existuje veľa rôznych ovocných kombinácií, ktoré vyčaria aromatické občerstvenie. Kombinovať môžete:

- Jahody-Banán
- Jahody-Rebarbora
- Ananás-Broskyňa
- Jablko- Škorica
- Med-Brusnica-Pomaranč
- Ananás-Pomaranč
- Ananás-Marhuľa
- Malina- Jablko
- Malina- Banán- Kokos
- Zmiešané bobuľa
- Jablko- Čučoriedka

Sušenie mäsa a ryby

Sušené mäso je najlepšie na turistiku, táborenie a podobné výlety. Po zriadení sa z nich stáva chutné ako by čerstvo navarené mäso.

UPOZORNENIE: S výnimkou sušeného mäsa je potrebné predvariť všetky druhy mäsa a rýb pred sušením, aby bol proces bezpečný. Neskladujte sušené mäso, ryby alebo hydinu dlhšie ako dva mesiace.

Používajte iba veľmi chudé mäso a odstráňte čo najväčšie množstvo tuku. Mäso je potrebné naklepať a namarinovať pred sušením, aby lepšie chutilo. Marináda by mala obsahovať soľ, ktorá pomáha extrahovať vodu z mäsa a tiež pomáha pri konzervovaní mäsa. Marináda by nemala obsahovať olej. Väčšinou marinády obsahujú nejaký druh kyseliny (ako paradajková omáčka alebo ocot), pretože kyselina rozoberie vlákno, a tak mäso ostane jemnejšie.

Krájanie mäsa bude najjednoduchšie, kým je mäso čiastočne zmrazené, a to najmä ak chcete veľmi tenké plátky. Kuchynský robot alebo špeciálny krájač na mäso môže uľahčiť prácu. Môžete tiež informovať svojho mäsiara, že budete robiť sušené mäso a nech nachystá pre Vás mäso nakrájané na už tenké plátky.

Pri sušení mäsa alebo zveriny pre omáčky, polievky, atď. stále musíte predvariť mäso pred sušením. Predvarte, nakrájajte na kocky a dajte do sušičky. Sušte mäso, kým celková vlhkosť bude odstránená, približne 2 až 8 hodín. Keď budete chcieť použiť mäso na svoju obľúbenú omáčku, jednoducho znovu obmáčkíte ponorením do vody alebo do vývaru na cca. 1 1/2 hodiny alebo kým budú mäkké a dosiahnu takú veľkosť ako pred sušením.

Hovädzie: Vyberte chudé rezy. Hovädzí biftek z boku (hovädzia slabina) a hovädzie stehno sú lepšie ako hovädzie pliecka alebo rebrá.

Hydina: Všetok hydiny musí byť predvarené pred sušením. Dusenie alebo pečenie sú najlepšie spôsoby. Kuracie prsia sú chudšie ako tmavé mäso.

Ryba: Dobrý tip na prípravu, je dusiť rybu pred sušením, alebo, ak ju chcete piecť, tak predhrejte rúru na 100 °C a pečte po dobu 20 minút. Pri sušení rýb dobrá voľba je solea alebo platýz.

Tvorba sušeného hovädzieho mäsa- tzv. „Jerky“

Sušenie mäsa bez predchádzajúceho varenia vytvorí tuhý žuvací štýl mäsa známe ako „jerky“. Je to jedným z najstarších známych foriem uchovávaného mäsa. Vzhľadom k tomu, že tento typ pokrmu sa robí bez predvarenia, je potrebné začať s kvalitným mäsom a mať čisté a hygienické pracovné miesto. Tiež sa uistite, aby ste dôkladne očistili pracovnú plochu po skončení. Nezabudnite, že „jerky“ je jediné mäso, ktoré môžete dať do sušičky bez predchádzajúceho varenia.

- Rovnako, ako u všetkých potravín, aj tu je dôležité začať s kvalitným rezom mäsa. Vyberte chudý bok alebo guľatý biftek cca. 2,5 až 3,5 cm hrubý. Odstráňte všetok tuk a spojivového tkaniva. Tuk obmedzuje sušiacu schopnosť mäsa a spojivové tkanivo vytvorí tvrdé a ťažko žujúce mäso.
- Pre jednoduchšie rezanie uložte mäsa do mrazničky na 30 minút, aby sa čiastočne zmrazilo. Potom ho otočte a mrazte ďalších 15 minút. Režte cez vlákno na cca. 0,3 cm hrubé prúžky.
- Nechajte marinovať mäsové prúžky najmenej 3 hodiny, alebo aj cez noc. To dáva mäsu jedinečnú chuť a zároveň zmäkčí mäso. Pre silnejšiu a intenzívnejšiu chuť „jerky“ nechajte mäso marinovať dlhšie.
- Mäso môžete ochutiť soľou, čiernym korením, cesnakom, práškovou cibuľou alebo iným korením. Vzhľadom k tomu, že chute sú intenzívnejšie po sušení, použite soľ šetrne! Existuje množstvo receptov na prípravu „jerky“, skúste ich alebo si vytvorte vlastnú jedinečnú chuť!
- Osušte marinované prúžky mäsa papierovými utierkami a umiestnite pruhy na sušiacu podnosy (nezabudnite na ochranu sušenia pri kvapkajúcich produktoch, ako je uvedené vyššie v návode). Sušte kým pruhy sú celkom suché a tuhé pri ohýbaní, ale možno ohnúť bez zlomenia. Bude to trvať od 6 do 16 hodín. Na rozdiel od iných typov sušeného mäsa, „jerky“ by malo byť mierne žuvacie ale nie krehké.

UPOZORNENIE: Nezabudnite, že mať hygienický pracovný priestor je rozhodujúci faktor. Uistite sa, že umyjete všetky pracovné plochy ako aj Vaše ruky pred manipuláciou s mäsom, a keď chytíte iný povrch alebo predmet, tak si umyjete ruky zase pred opakovanou manipuláciou s mäsom.

Sušenie kvetov a bylín

Kvety: Nazbierajte kvety v čase keď uschne rosa a nenapadne ešte večerná vlhkosť. Kvety vysušte čo najskôr a čo najrýchlejšie po zbere. Zlikvidujte všetky poškodené alebo zhnednuté listy. Umiestnite na podnosy, tak aby sa neprekrývali. Doba sušenia sa bude líšiť v závislosti od veľkosti a typu kvetov. Sušenie trvá po dobu približne 2 až 36 hodín.

Byliny: Opláchnite byliny a potraďte, aby ste odstránili prebytočnú vodu. Potľapkaním usušte. Odstráňte odumreté alebo vyblednuté listy. Ak používate zrnká, nazbierajte keď struky už zmenili farbu. Nechajte byliny na stopke a odstrániť ich, až keď je proces sušenia dokončený. Rozložte byliny voľne na podnose. Doba sušenia sa bude meniť v závislosti od veľkosti a typu. Sušenie trvá po dobu približne 2 až 6 hodín.

Skladovanie sušených potravín

Keď už máte potraviny vysušené, je dôležité ich správne uložiť pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov. Dodržujte nasledovné skladovacie techniky, aby jedlo zostalo čerstvé a pripravené na ďalšie použitie počas najdlhšej možnej doby.

Nádoby

Každá nádoba, ktorá je čistá, vzduchotesná a odolná proti vlhkosti, je vhodná pre skladovanie. Ťažké plastové vrecia na zazipsovanie alebo tepelne utesnené varné vrece sú vynikajúce. Naplňte každé vrece maximálne ako je možné a vytlačte prebytočný vzduch. Naplnené vrecia môžu byť umiestnené v kovových nádobách s vekami (kávové plechovky sú dobré), ktoré ochránia pred hmyzom. Sklenené nádoby s priliehavým vekom môžu byť použité s alebo bez plastových vrecúšok. Kvalitné plastové nádoby s priliehavým viečkom sú dobré, ale musia byť vzduchotesné. Nepoužívajte papierové alebo plátenne tašky, ľahké plastové tašky alebo akúkoľvek nádobu bez tesného viečka.

Základné typy na úschovu potravín

- Počkajte než potraviny úplne vychladenú pred uložením.
- Teplota a svetlo zhoršujú skladovanie. Zachovajte potraviny na suchom, chladnom a tmavom mieste.
- Odstráňte nadbytočný vzduch z nádoby alebo vreca a tesne uzavrite.
- Ideálna skladovacia teplota je 15 °C alebo nižšia.
- Nikdy neskladujte potraviny priamo v kovovej nádobe. Vyhnite sa nádobám, ktoré dýchajú alebo majú slabé tesnenie.
- Skontrolujte vlhkosť vysušeného výrobku v priebehu niekoľkých týždňov po vysušení. Ak dôjde ku kondenzácii vlhkosti vo vnútri, mali by ste vysušiť výrobok zase na dlhšiu dobu.
- Pre zachovanie kvality sušené ovocie a zelenina by sa nemali uchovávať dlhšie ako 1 rok.
- Sušte produkty v lete, kedy majú optimálnu čerstvosť a nahradte ich každý rok.
- Sušené mäso, zverina, hydina a ryby by sa nemali skladovať dlhšie ako 3 mesiace ak sú skladované v chladničke, a nie dlhšie ako 1 rok, ak sú uložené v mrazničke.
- Vákuovaná tesnenie môže pomôcť predĺžiť dobu skladovania až niekoľko mesiacov, v prípade, že výrobok bol riadne a dôkladne vysušený.

Umiestnenie

Chladné tmavé a suché miesto je kľúčom k udržaniu kvality sušených potravín. Police blízko okna musia byť zakryté, pre zabránenie svetla. Sklenené nádoby alebo nádoby z umelej hmoty umiestnite v papierovej taške alebo v uzavretej skrini. Cementové steny a podlahy sú častokrát vlhké a studené. Z tohto dôvodu nádoby so sušením produktom by nemali byť umiestnené priamo na podlahu, alebo sa dotýkať suterénovej alebo pivničnej steny, pretože to môže spôsobiť kondenzáciu v nádobe. Neskladujte sušené potraviny v blízkosti predmetov so silným zápachom, ako napríklad lak, odstraňovač farby alebo petrolej.

Dĺžka skladovanie

Sušené ovocie a zelenina by nemali byť skladované dlhšie ako jeden rok. Použite sušené mäso, ryby, hydinu alebo „jerky“ za mesiac alebo dva. Označte sušené potraviny štítkom a používajte na základe prvý vysušený- prvý použitý. Kontrolujte sušené potraviny pravidelne. Ak výrobok vyzerá vlhkejšie, než keď pri zabalení, vlhkosť sa dostáva do nádoby. Pleseň naznačuje, že jedlo nebolo správne vysušené pred uložením. Plesnivý výrobky vyhodte.

Pokyny na rozpustenie

Sušenie je proces odstraňovania vlhkosti z potravy. Rozpustenie je nahradenie tejto vlhkosti, aby potraviny sa vrátili do svojho prirodzeného stavu. Hoci niektoré sušené potraviny, ako ovocie, sú vynikajúce v ich sušenom stave, pri ostatných sušených výrobkoch budete chcieť ich rozpustiť pred jedením. Tu je niekoľko tipov na rozpustenie:

Stačí pridať vodu

- Falls sie kleingeschnittenes Trockenobst und -gemüse zum Backen von Keksen und Plätzchen verwenden möchten, müssen Sie es nicht unbedingt rehydrieren. Falls es ihnen dennoch zu trocken ist, befeuchten Sie einen Becher (200 ml) Trockenfrüchte mit 1 Esslöffel Wasser.
- Falls Sie Trockenobst und -gemüse für Soufflés, Torten, schnelle Brote, Teig oder Backmischungen verwenden möchten, nehmen Sie 2 Teile Wasser und 3 Teile Trockenfrüchte.
- Falls das Obst und Gemüse in Flüssigkeiten gekocht wird, wie beispielsweise Gemüsebeilagen oder Kompott, verwenden sie 1-1½ Teile Wasser auf 1 Teil Trockenfrüchte.

Ďalšie rady na rozpustenie

- Ak rozpúšťate sušené potraviny, uchovajte si tekutinu. Táto tekutina má veľkú výživnú hodnotu. Zmrazte ju pre neskoršie použitie v polievkach, koláčoch či kompótoch.
- Pri varení polievok nie je potrebné ďalšie rozpustenie. Sušenú zeleninu môžete priamo pridať do polievky približne jednu hodinu pred podávaním.
- Nepridávajte korenie, soľ, bujón alebo paradajkové produkty kým zelenina nie je rozpustená a uvarená. Tieto položky značne bránia znovu zavodiť produkty.
- Niektoré potraviny potrebujú dlhší čas pri rozpustení ako ostatné. Mrkva a fazuľa vyžadujú viac času, než zelený hrášok alebo zemiaky. Ako základné pravidlo platí: tie, ktoré treba dlhšie sušiť bude treba aj dlhšie rozpustiť.
- Snažte sa používať len potrebné množstvo vody na rozpustenie, pretože živiny vypustíte s prebytočnou vodou. Umiestnite sušené jedlo v nádobe a použite len dostatok vody na pokrytie potravín. Vodu môžete pridať neskôr podľa potreby, podľa toho koľko absorbuje.

Cistenie a údržba

Po každom použití vyčistite sušiace podnosy a veko sušičky mydlovou vodou. Neumývajte podnosy, veko alebo základ v umývačke. Poddajné časti môžete odstrániť namáčaním vo vode alebo pomocou plastickej kefy. Nepoužívajte brusive materiály ani rozpúšťadlá na čistenie plastov! Na čistenie základu sušičky (spodná časť s motorom a vykurovacím telesom), odpojte prístroj a utrite vlhkou špongiou alebo handrou. Nikdy neponárajte základ do vody a nedovoľte aby sa dostala tekutina na miesta, kde sú elektrické súčasti.

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, Nemecko.



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