



Sušička potravín

10029505 10029506 10029507
10031317 10031318

KLARSTEIN

Vážený zákazníku,

gratulujeme vám k nákupu.

Přečtěte si pozorně tento návod a postupujte podle následujících pokynů, abyste zabránili poškození zařízení. Za škody způsobené nedodržením pokynů a pokynů neodpovídáme.

Obsah

Technická specifikace	2
Bezpečnostní pokyny	2
Uvedení do provozu a obsluha zařízení	3
Doporučené nástroje a pomůcky	5
Příprava jídla	5
Sušená zelenina	6
Sušení ovoce	7
Příprava ovoce	8
Sušení masa a ryb	9
Sušení květin a bylin	10
Skladování sušených potravin	11
Pokyny k rehydrataci	12
Čištění a údržba	13
Pokyny k likvidaci	13
Prohlášení o shodě	13

Technická specifikace

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

Bezpečnostní pokyny

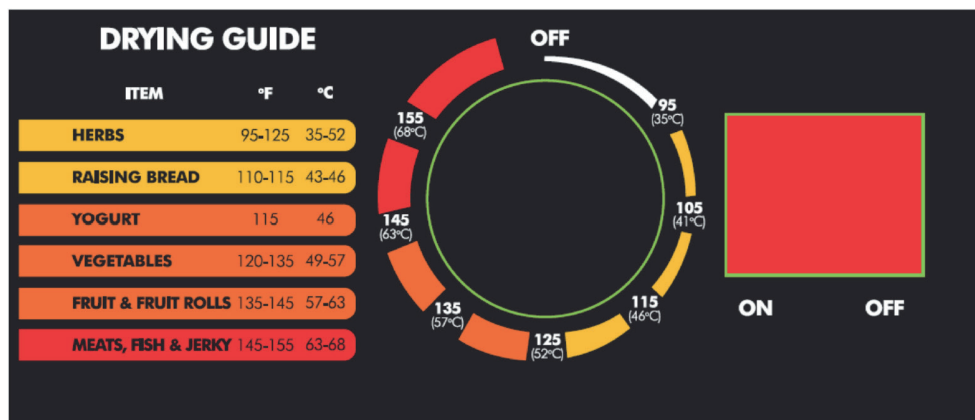
- Důkladně si přečtěte následující pokyny a dodržujte je, aby se zabránilo poškození.
- Nenechávejte zařízení během provozu bez dozoru.
- Mějte zařízení vždy pod dohledem, pokud jsou přítomny děti.
- Používejte zařízení pouze ve vnitřních prostorách a umístěte ho na čistém a suchém místě, daleko od hořlavých objektů.
- Přístroj se během provozu zahřívá, nedotýkejte se v tomto čase povrchů zařízení.
- Nedoporučujeme Vám provozovat zařízení po delší dobu s teplotou nad 65 ° C, protože jinak budou povrchy zařízení velmi horké.
- Umístěte zařízení na ploše odolné vůči poškrábání, protože jinak se mohou povrchy poškodit.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je poškozen napájecí kabel nebo regulátory. Kontaktujte kvůli opravám výrobce.
- Nepoužívejte uvnitř zařízení žádné ostré předměty.
- Vypněte nejdříve proud na zařízení předtím, než vytáhnete zástrčku.
- Odpojte zařízení z elektrické zásuvky, pokud již více zařízení nepoužíváte.

- Nechejte zařízení před čištěním vychladnout.
- Neponořujte zařízení ani síťový kabel do vody.
- Nezapojujte zařízení do pokažené elektrické zásuvky.
- Dejte pozor, aby napájecí kabel nevisel přes pracovní plochu, aby za něj nikdo nemohl tahat nebo aby na něm někdo neuvízl.
- Používejte pouze příslušenství, které je výslovně povoleno výrobcem.
- Zařízení během provozu nepřemísťujte.

Uvedení do provozu a provoz zařízení

1. Ujistěte se, že zapínač je ve vypnuté poloze OFF. Umístěte zařízení na čistý, suchý podklad mimo dosah dětí a zvířat. Připojte zařízení jen do zásuvek s napětím 220-240 V. Nepoužívejte prodlužovací kabel.
2. Nezakrývejte větrací otvory. Nechte mezi zařízením a stěnou vzdálenost nejméně 30,5 cm, aby mohl dostatečně proudit vzduch.
3. Nepokládejte zařízení na snadno vznětlivé povrchy.
4. Před použitím zařízení předehejte po dobu 45 minut při teplotě 32 ° C, aby se odstranila zbytková vlhkost.
5. Před naplněním vytáhněte zásobníky a poklademe potraviny na police. Dejte pozor na to, aby se potraviny nepřekrývaly.
6. Vložte police do zařízení pomocí obou rukou.
7. Otáčejte regulátorem na horní části zařízení, abyste nastavili požadovanou teplotu.
8. Pokud by se v průběhu procesu sušení tvořila na potravinách vlhkost, lehkými dotyky ji odstraňte kuchyňskou utěrkou.

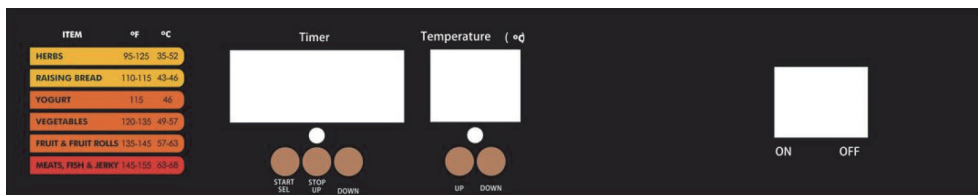
Přehled modelu 10029505



Potravina	Byliny	Chléb	Jogurt	Zelenina	Ovoce	Maso a ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

1. Zapněte / vypněte podsvícení pro zapnutí přístroje.
2. Otáčením otočného regulátoru vyberte požadovanou teplotu.

Přehled modelů 10029506, 10031317, 10031318

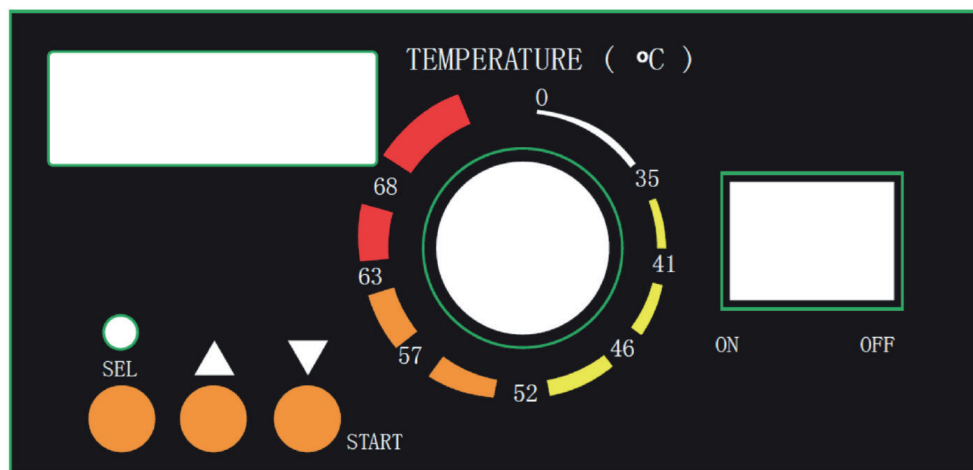


Potravina	Byliny	Chléb	Jogurt	Zelenina	Ovoce	Maso a ryby
°C	35-52	43-46	46	49-57	57-63	63-68

Zařízení je vybaveno elektronickým časovačem (maximálně 40:59 hodin). Časovač nastavíte následovně:

1. Zapněte / vypněte podsvícení pro zapnutí přístroje.
2. Podržte stisknuté tlačítko START / SEL, až začnou blikat hodiny časovače.
3. Pomocí tlačítek NAHORU / DOLŮ nastavte hodiny. Poté stiskněte tlačítko SEL a nastavte minuty. Opět stiskněte tlačítko SEL. Indikátor teploty bliká. Pomocí tlačítek UP / DOWN nastavte požadovanou teplotu. Opět stiskněte tlačítko SEL pro potvrzení nastavení.
4. Stisknutím tlačítka SEL spusíte proces sušení.

Přehled modelu 10029507



1. Stiskněte podsvícený zapínač / vypínač, abyste zapnuli zařízení.
2. Stiskněte tlačítko SEL, dokud na displeji nebliká zobrazení času. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas.

Doporučené nástroje a pomůcky

- Zeleninový nůž
- Řezací deska
- Skladovací kontejner

Jiné nástroje pro usnadnění přípravy jídla:

- 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 pro přípravu jídla

Slupky z ovoce a zeleniny obsahují mnoho živin. Z tohoto důvodu se nedoporučuje sušené plody loupat, když se jedí jako lehké jídlo nebo se používají do sušenek. Jinak také můžete jablka a rajčata i oloupat, pokud chcete je používat v polévkách či koláčích. Pokud máte raději ovoce a zeleninu loupaná, oloupejte ji dřívě, než ji budete sušit v sušičce.

Jedním z nejdůležitějších faktorů pro úspěšné sušení je způsob, jakým jídlo nařezete na kousky. Nakrájejte všechny potraviny na stejně silné kusy, aby měly přibližně stejný obsah vlhkosti. Hrubé plátky se suší pomaleji než tenké plátky. Je jen na vás, na jak hrubě nařezete plátky, všechny by však měly být přibližně stejné tloušťky, aby bylo zajištěno rovnoměrné sušení.

Ačkoli pokožka mnoha potravin obsahuje cenné aktivní složky, může zabránit vysychání. Během vysoušení se voda odřezává z řezných ploch, nikoliv skrz špinu. Čím větší je řezná plocha, tím rychleji a lépe pokrm vysuší.

Z tohoto důvodu by měla být tenká tyčinky zelenina, jako je zelená fazole, chřest a reveň, rozpůlená podélně nebo velmi šikmo v příčném směru, aby byla průřezová plocha co největší a aby kousky dobře uschly.

Krájejte ovoce na tenké, ploché plátky. Brokolice by měla být rozřezaná na polovinu nebo na čtvrtiny v závislosti na své velikosti. Drobné ovoce, jako jsou jahody, může být rozděleno na polovinu. Ještě menší plody se dají buď rozkrojit na polovinu, nebo blanšírovat, aby slupkou snadněji povolila.

Jak naplnit police

Použijte celý povrch úložných polic, no ujistěte se, že mezi jednotlivými kousky zůstává dostatek prostoru, aby mohl v zařízení dostatečně cirkulovat vzduch. Ujistěte se, že se jednotlivé kousky nepřekrývají. To platí především pro banánové plátky a jablečné kroužky. V případě, že jsou některé kousky po sušení stále příliš vlhké, je to často proto, že při sušení ležely jeden přes druhý.

V důsledku odpařování vody během sušení se potraviny smažou. Z tohoto důvodu potřebuje stejné množství potravin mnohem menší časový prostor. Plátky by neměly být tlustší než 1 cm.

Může se stát, že budete muset nařezané kousky jednou nebo dvakrát během sušení obrátit, aby se vysušily rovnoměrně. V takovém případě zařízení vypněte, vytáhněte zástrčku, vyberte polici, obraťte dané kousky, vložte zásobníky znovu zpět a znovu začněte sušení.

Jak zabránit kapání

Některé potraviny, jako jsou rajčata, citrusové plody nebo slazené ovoce, mají tendenci kapat. Odkapané tekutina může mít vliv na chuť potravin v nižším složce. Aby se zabránilo odkapávání, opakovaně zatlačte naplněnou polici na podložené kuchyňské utěrce, pak jak jste na ni umístili potraviny. Tím se z potravin odstraní přebytečná tekutina.

Sušení zeleniny

Sušená zelenina je stejně chutná jako sušené ovoce. Můžete ji použít například na zdokonalení polévek, hustých jídel a dušených jídel. Všude tam, kde se používá čerstvá zelenina, můžete použít i sušenou zeleninu. Předtím, než budete připravovat zeleninu na sušení, omyjte ji studenou vodou. Zpracujte zeleninu v závislosti na jejím druhu, očistěte ji a pokud je to nutné, odstraňte semínka. Pokud si chcete ušetřit čas, můžete na loupání i sekání použít kuchyňský robot.

Nechte při sušení zeleniny volně plynout svou kreativitu. Před sušením můžete například vložit kousky zeleniny na 2 minuty do zředěné citrónové šťávy a podobně, aby získali čerstvou chuť například druhy zeleniny jako je chřest nebo fazolí.

Předpříprava zeleniny

Většina druhů zeleniny musí být před sušením před několika lety ošetřena. Dodržujte následující tipy, abyste co nejlépe využili vaši zeleniny.

Některé druhy zeleniny, jako cibule, česnek, feferonky, rajčata nebo houby, můžete sušit bez předchozí přípravy. Všechny ostatní druhy zeleniny třeba zpravidla před sušením předem upravit.

Kromě výše uvedených druhů musíte vařit téměř veškerou další zeleninu před sušením v omáčce nebo blednutí. Některé druhy zeleniny obsahují enzymy, které jsou zodpovědné za zrání, a pokud nebyly odstraněny, způsobily nežádoucí změny chuti a chuti v průběhu času. Dokonce i bez předběžného ošetření mohou být tyto druhy zeleniny skladovány po vysušení až 3 měsíce. Díky předchozí přípravě je doba trvanlivosti prodloužena a chuť zůstává v zelenině delší dobu.

Vaření v páře

Nejllepší způsob přípravy před sušením poskytuje vaření v páře. Umístěte vrstvu zeleninových plátků nebo kousků do parní vložky nebo do cedníku. Nasekané zeleninové kousky by měly být vysoké maximálně 1,2 cm. Umístěte parní vložku nebo sítko do hrnce nad menší množství vařící vody. Voda by se neměla dotýkat kousků zeleniny. Mějte na očích čas. Když zeleninu vyberete, měla být ještě trochu pevná. Zalijete zeleninu v míse se studenou vodou, aby se zastavil proces vaření a aby si zelenina zachovala svou barvu. Jemně zeleninu osušte a rozdělte ji na police sušičky.

Blanšírování

Doporučujeme požitelnost zelených fazolí, květáku, brokolice, chřestu, brambor a hrách před sušením. Vzhledem k tomu, že tyto druhy zeleniny se často používají v dušených pokrmech a hustých polévách, blanšírování zajistí, že si zachovají svou barvu. Položte zeleninu do vroucí vody po dobu nejvýše 3-5 minut. Poté přidáme zeleninu na sítko, jemně ji usušíme a rozložíme na podlahu sušičky.

Blanšírování je sice rychlejší proces jako vaření v páře, ztrácí se však při něm ve vroucí vodě cenné složky zeleniny. Nedoporučujeme Vám tuto metodu pro zeleninové plátky, protože při blanšírování by se mohly rychle rozvařit. Chcete blanšírovat zeleninu nakrájenou na malé kousky, dejte tyto kousky do velkého hrnce s vařící vodou. Vložte na 250 ml vody maximálně 1 pohár (200 ml) kousků zeleniny. Důsledně sledujte čas. Doba běhnutí trvá přibližně jen polovinu času z času, který potřebujete pro vaření v páře. Když zeleninu vyberete, měla by být stále mírně tuhá.

Sušení ovoce

Sušení je jedním z nejlepších způsobů konzervace ovoce. Sušené ovoce můžete konzumovat čisté nebo jej použít na zdobení zmrzliny či do koláče. Sušené ovoce obsahuje pouze přírodní cukry, žádné přídavné látky a navíc je cenově výhodné.

Použitím sušičky na potraviny lze sušené ovoce vyrobit velmi jednoduše. Ovoce umyjte dříve, než začnete. Je-li to nutné, odstraňte mušle a jádro a nakrájejte ovoce na plátky nebo kroužky, dokud nebude vysušeno.

Abyste dosáhli dobré výsledky, nemusíte ovoce nutně předem připravit. Některé druhy ovoce, jako jsou jablka, hrušky, broskve, meruňky a banány však změní barvu, když tyto sušené plody skladujete po dobu delší než 6 měsíců. Plody jsou také tehdy přesto požitelné, avšak jsou velmi nevhodné. Pokud chcete, aby se ovoce nezafarbilo, měli byste ho na proces sušení připravit. Banány jsou v neošetřeném stavu sice hnědé, jsou však velmi sladké a mají silnou banánovou chuť. Nakrájejte banány jednoduše na plátky a položte plátky do polic sušičky. Dodržujte časy sušení ovoce, které jsou uvedeny v kapitole "Doporučené potraviny a časy sušení".

Abyste ovoce ochránili před zbarvením, ponořte ovoce před sušením na dobu dvou minut do citrónové, ananasové nebo pomerančové šťávy. Kousky vysušte pomocí papírové utěrky a položte je na jednotlivá patra sušičky.

Předpříprava s citrónovou, ananasovou a pomerančovou šťávou

Čerstvá nebo lahvová citrónová, ananasová a pomerančová šťáva je díky své přírodní sladkosti perfektní pro zpracování ovoce před sušením. Ananasovou a pomerančovou šťávu můžete používat neředěnou nebo ji podle chuti lze rozředit. Pokud používáte citrónovou šťávu, smíchejte 1 díl šťávy s 8 díly vody a namočte v ní ovoce na dobu 2 minut. Může se stát, že citrónová šťáva přehluší přirozenou chuť ovoce a ovoce navzdory předěsílému zpracování ztmavne. Vyzkoušejte proto různé časy namáčení a různé poměry ředění.

Předpříprava s kyselinou askorbovou

Kyselinu askorbovou, resp. práškový vitamin C, na úpravu ovoce před sušením získáte v lékárně. Smíchejte 1 kávovou lžičku práškového vitamínu C se 4 sklenicemi (200 ml) vody a namočte ovoce na dobu 2 minut. Stejně jako u citrónové šťávy se může stát, že příchutí citrónu prorazí přirozenou chuť ovoce. Experimentujte proto s různou dobou namáčení a s různým poměrem ředění.

Výroba ovocné kůže

Pro výrobu rolí ovocné kůže nebo ovocných proužků můžete udělat z ovoce pyré a sušit ho jako tenké plátky, které se nazývají ovocná kůže. Tyto plátky jsou velmi tuhé, chutné a jsou zdravou sladkou svačinkou. Ovocnou kůži si můžete koupit také v supermarketu, ale rychle zjistíte, že domácí ovocná kůže chutná mnohem čerstvěji a intenzivněji. Pro přípravu ovocné kůže jsou vhodné především zbytky ovoce, které by jinak skončily v odpadu.

Výroba ovocné kůže je velmi jednoduchá. Ovoce důkladně omyjte studenou vodou a odstraňte stopky a listy. Pokud je to nutné, odstraňte slupku, kůži, jádérka nebo semena. Ovoce nebo různé ovocné kombinace dle vlastního výběru rozmixujte na pyré a přidejte takové množství tekutiny, aby vzniklo hladké, pevné pyré. Pro zředění můžete použít med, ovocnou šťávu nebo vodu. Směs by neměla být příliš řídká, jinak nebude držet na sušící podložce. Při ovoci s vysokou vlhkostí přidejte proto jen trochu tekutiny.

Můžete ochutnat ovocné pyré podle vašeho vkusu. Když vás vaří ovocné pyré, ovocná pleť ochutná ještě víc. Dbejte na to, aby nedošlo k příliš sladkému prášku, protože ztráta vody zvyšuje sladkost při sušení.

Pokud ovocnou kůži po výrobě nepoužijete pro konkrétní účel, můžete polovinu složky ze sušičky zakrýt plastovou fólií. Aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu, musí se zakrýt jen polovina plochy. Pokud použijete na přípravu ovocné kůže více než jeden složku, zakryjte při překrývajících se policích sušičky vždy druhou polovinu. Po zakrytí umístěte police v zařízení tak, že fólie jsou rozděleny správně.

Pokud zpracováváte velmi lepkavé pyré, jako je banánové pyré, rozstřílejte kůži ovoce malým množstvím oleje. Jakmile byly všechny police naplněny, vložte je do sušičky na potraviny a vysoušejte pyré, dokud nebude kůže. Kůry z ovoce by měly být snadno vyjmuty ze zásobníků. Složte ovocnou pokožku do plastového filmu a skladujte jej při pokojové teplotě. Kůra ovoce může být zabalena do plastové fólie a skladována při pokojové teplotě. Můžete přidat koření, mleté ořechy nebo kokosové vločky podle vašeho vkusu.

Experimentujte se svými recepty. Jednotlivé plody ovoce chutnají lahodně, ale existují četné ovocné kombinace, které udělají ovocnou kůži ještě chutnější. Jako například následující kombinace ovoce:

- jahoda-banán
- jahoda-rebarbora
- ananas-broskev
- jablko-skořice
- med-brusinka-pomeranč
- ananas-pomeranč
- ananas-meruška
- malina-jablko
- malina-banán-kokos
- míchané bobulové ovoce
- jablko-borůvka

Sušení masa a ryb

Sušené maso je ideální na táboření a odpočinkem v kempu. Když maso později opět rehydratujete, bude chutnat skoro jako čerstvé.

Důležité: S výjimkou výroby sušeného masa / jerky maso i ryby před sušením uvařte, aby se v nich zničili bakterie. Sušené maso a sušené ryby zkonzumujete během 2 měsíců.

Použijte nejchudší maso a odstraňte co nejvíce tuku. Před sušením vaříme maso, aby bylo chutné a chutné. Marináda by neměla obsahovat žádný olej, ale sůl, aby vytáhla vodu z masa a stala se odolnější. Přidejte marinádové kyselé přísady, jako je rajčatová omáčka nebo ocet, aby se maso rozlomilo a maso bylo jemné.

Ve zmrzlém stavu může být maso nakrájeno na tenké plátky. Pokud máte možnost, můžete také použít kuchyňský robot pro řezání nebo požádejte svého řezníka, aby nakrájel maso na tenké plátky.

Pokud sušíte maso do dušených pokrmů nebo jako přílohu do polévky, nezapomeňte maso před vysušením uvařit. Maso pak nakrájejte na malé kostičky a rozložte ho na police. Sušte maso, zatímco unikne veškerá vlhkost, což může trvat od 2 do 8 hodin.

Před použitím sušeného masa v polévkách ho asi 1-2 hodiny před vařením namočte do vody, dokud nebude opět měkké a zhruba stejně velké, jako bylo před sušením.

Hovězí maso: Použití přednostně libové maso z boku nebo ze zadní části. Žebra jsou na sušení méně vhodné.

Kuřecí maso: Kuřecí maso se před sušením dobře otáčí. Maso lze vařit v omáčce nebo petrzelce. Kuřecí prsa jsou chudší než tmavé maso.

Ryby: Před sušením ryby vařte v pare. Případně je můžete kousnout do trouby. Předehřejte troubu na 100 ° C a pečte ryby po dobu 20 minut. Rybí jazyk a platýs jsou zvláště vhodné pro sušení.

Tipy pro přípravu hovězího sušeného masa "Beef Jerky"

Pokud vysušíte maso, aniž jste ho předtím uvařili, získáte dobře chutnající maso, které je také známé pod názvem "Beef Jerky" (sušené hovězí). Jeho příprava je jednou z nejstarších metod konzervace potravin. Vzhledem k tomu, že maso předem nevaříte, potřebujete jen kvalitní maso a zpracovávejte ho jen na čistém a sterilním místě. Důkladně vyčistěte pracovní desku pak, jak jste zpracovali maso. Příprava Beef Jerky je jediná metoda, při které maso není před sušením uvařené.

- Na výrobu sušeného hovězího Beef Jerky použijte kvalitní, chudý kus hovězího masa z boku nebo 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 maso na 30 minut do mrazáku, aby se dalo snadněji krájet. Potom ho otočte a nechte ho v mrazničke po dobu ďalších 15 minut. Potom ho nakrájajte priečne k vláknům na proužky široké 0,3 cm.
- Marinované masové proužky po dobu 3 hodín alebo přes noc. Díky marinádě bude maso zakořeněné a jemnější. Čím delší je maso marinované, tím pikantnější bude.
- Můžete také ochutnat maso se solí, kořením, česnekem nebo cibulí prášek nebo jiným kořením. Spice však má pocit pachu, protože chuť vysuší. Experimentujte s pepřem, dokud je jahodové maso přizpůsobené Vašemu vkusu.
- Marinované proužky vysušte kuchyňskou utěrkou a umístěte je na složky sušičky. Aby se zabránilo odkapávání přebytečné marinády, vícenásobně zatlačte složku na podložené kuchyňské utěrcy. Proužky sušte, dokud nejsou téměř úplně suché, ale dají se ještě ohýbat aniž by se zlomily. Do takového stavu třeba proužky sušit 6 až 16 hodin. Jinak než jiné sušené maso by mělo být Jerky sice tuhé, ale ne suché.

UPOZORNĚNÍ: Bezpodmínečně dbejte při výrobě sušeného hovězího Beef Jerky na sterilní pracovní prostředí. Myjte si pečlivě ruce i všechny povrchy před zpracováním masa a po zpracování masa.

Sušení květín a bylinek

Květiny: Průtokové květiny po vysušení rosy a před večerní vlhkostí zůstává na květinách. Květiny vysušte co nejdříve po roztržení. Odstraňte poškozené nebo hnědé vstupenky. Umístěte květiny na police sušičky a dávejte pozor, abyste se nepřekrývali. Doba schnutí závisí na velikosti a typu květín a trvá asi 2 hodiny až 36 hodin.

Byliny: Vypláchněte bylinky, napněte a vysušte. Odstraňte mrtvé nebo hnědé plátky. Vysušte bylinky na stonku a po vyschnutí je vyjměte. Rozbalte bylinky volně na regálech. Doba schnutí závisí na velikosti a typu a pohybuje se od 2 do 6 hodin.

Skladování sušených potravin

Jakmile jsou potraviny vysušené, měly by být pro další skladování dobře zabalené. Následujte uvedené pokyny, aby zůstali potraviny svěží a chutné tak dlouho, jak je to možné.

Vhodné nádoby

Na skladování je vhodná každá nádoba, která je čistá, vzduchotěsná a vodotěsná. Také vzduchotěsné plastové sáček s uzávěrem a teplem zavařeném varné sáček se dobře hodí pro skladování. Naplňte sáček tak velmi, jak je to možné, a vytlačte přebytečný vzduch. Uchovávejte kapsy v kovové nádobě s víkem, aby se k potravinám nedostal hmyz. Skleněné poháry se závitkem a s uzávěrem můžete používat s plastovým sáčkem nebo bez něj. Plastové nádoby s uzavíratelnými víky jsou stejně vhodné, ale měly by být vzduchotěsné. Nepoužívejte papírové sáčky, tenké plastové sáčky, svačinový papír nebo netěsnící nádoby.

Všeobecné pokyny ke skladování

- Vyčkejte sušené potraviny zcela vychladnout.
- Teplota a světlo potraviny zkaží. Uložte potraviny na suchém, chladném a tmavém místě. Odstraňte z nádoby přebytečný vzduch a pečlivě ji uzavřete.
- Ideální teplota pro skladování je 15 ° C nebo méně. Neskladujte potraviny nezabalené v kovové nádobě.
- Nepoužívejte nádoby, které jsou netěsné nebo jejichž těsnění je zkažené.
- Kontrolujte sušené potraviny pravidelně na zbytkovou vlhkost. Pokud jsou stále příliš vlhké, je třeba je sušit déle.
- Neskladujte sušené ovoce a zeleninu déle než 1 rok.
- Pokud je to možné, sušte potraviny v létě a po jednom roce je vyměňte.
- Sušené maso, kuřecí maso a ryby by neměly být skladovány v chladničce déle než 3 měsíce. V mrazničce je lze uchovávat až do 1 roku.
- Vakuování může prodloužit životnost sušených potravin o několik měsíců za předpokladu, že byly pečlivě vysušeny.

Pokyny k místu uskladnění

Sušené potraviny by měly být skladovány vždy v chladu, v tmavém a suchém prostředí. Regály v blízkosti okna zakryjte, abyste ochránili potraviny před světlem. Skleněné nádoby se závitkem a plastové nádoby uskladněte v papírovém sáčku nebo v uzavřené skříni. Cementové stěny a podlahy jsou často vlhké a studené. Nádoby se sušenými potravinami nepokládejte přímo na zem a dejte pozor, aby se nedotýkaly žádné stěny, protože jinak se může v nádobě tvořit kondenzovaná voda. Potraviny neskladujte v blízkosti věcí, které tvoří silný zápach, jako jsou nátěrové hmoty, rozpouštědla nebo petrolej.

Pokyny pro dobu skladování

Neschovávejte sušené ovoce a zeleninu déle než 1 rok. Konzumujte sušené maso, ryby, kuře nebo maso sušené během 1-2 měsíců. Označte potraviny a konzumujte potraviny, které již nejsou dlouhé. Pravidelně kontrolujte sušené potraviny. Pokud je potravina vlhčí než doba, po kterou byla balena v kontejneru, může se v nádobě nahromadit tekutina. Potřete potraviny na odkapávací misku a opět ji osušte. Pak je uložte do vzduchotěsné nádoby. Forma formy ukazuje, že jídlo nebylo před skladováním řádně vysušeno nebo že nádoba není vzduchotěsná. Rozlité okamžitě vylijte potraviny.

Pokyny k rehydrácii

V průběhu sušení je z potravin odstraněna jejich vlhkost. Při rehydrácii nahrazujete chybějící vlhkost, dokud se znovu obnoví původní vlhkost. Ačkoli může být sušené ovoce konzumováno v suchém stavu, můžete ho před použitím kdykoliv rehydratovat. Prosím, postupujte podle následujících tipů.

Přidání vody

- Chcete-li použít na drobno nasekané sušené ovoce a zeleninu na pečení sušenek a koláčků, nemusíte ho nevyhnutelně rehydratovat. Pokud se Vám však zdá příliš suché, navlhčete pohár (200 ml) sušeného ovoce s 1 polévkovou lžící vody.
- Chcete-li použít sušené ovoce a zeleninu na soufflé, dorty, rychlé chleby, těsto nebo na směsi na pečení, použijte 2 díly vody a 3 díly sušeného ovoce.
- V případě, že se ovoce a zelenina budou vařit v tekutině, jako například při zeleninové příloze nebo v kompotu, použijte 1-1½ dílů vody na 1 díl sušeného ovoce.

Jiné metody rehydratace

- Přebytkovou vodu z rehydrovaných sušených potravin si uchovejte. Zbytky obsahují cenné živiny. Tekutinu zamrazte a použijte ji do polévek, do ovocné kůže, koláčů nebo do kompotu.
- V případě, že sušenou zeleninu používáte do polévek, nemusíte ji předtím samostatně rehydratovat. Sušenou zeleninu přidejte jednu hodinu předtím, než bude polévka hotová. Nepřidávejte pepř, sůl, kostku bujónu ani rajčatovou omáčku, dokud zelenina nebude znovu zavodněná a uvařená, protože tyto suroviny by mohly rehydraci zabránit.
- Některé potraviny potřebují pro rehydraci delší dobu než jiné. Mrkev a fazole potřebují zpravidla více času jako hrách nebo brambory. Obecně platí, že čím více času potravina potřebuje k sušení, tím déle trvá i rehydrácia.
- Nepoužívejte pro rehydraci více vody, než je nutné, protože jinak by odpluli důležité živiny. Vložte sušené potraviny do nádoby a zalijete jejich jen takovým množstvím vody, aby byly akorát zakryté. Pokud je pro rehydraci potřebné více tekutiny, přilijte trochu tekutiny později.

Čištění a údržba

Čistěte složky sušičky po každém použití teplou saponátovou vodou. Nečistěte police, dvířka a základnu zařízení v myčce nádobí! Odolné špíny vyčistěte tím, že jejich namočíte a setřete pomocí plastové kartáčku. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla. Základnu zařízení vyčistěte vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Proto vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy neponořujte zařízení do vody nebo jiných tekutin, protože obsahuje elektrické součásti. Po vyčištění zařízení nechte všechny díly kompletně vyschnout a uložte je na suché, čisté místo.

Pokyny k likvidaci



Podle Evropského nařízení odpadu 2002/96 / 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 Berlin, Deutschland.



Tento produkt je v souladu s následujícími evropskými směrnicemi:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)