

BANANARAMA

Automat do suszenia
(dehydrator)

10027831 10027832



COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Szanowni Klienci,

gratulujemy serdecznie zakupu urządzenia. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, należy uważnie przeczytać poniższe informacje i wskazówki oraz postępować zgodnie z nimi. Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem. Należy zeskanować poniższy kod QR, aby uzyskać dostęp do aktualnej instrukcji obsługi i dalszych informacji dot. produktu:



SPIS TREŚCI

Wskazówki dot. bezpieczeństwa 4

Widok urządzenia 5

Obsługa 6

Zalecane narzędzia i środki pomocnicze 8

Porady dotyczące przygotowywania żywności 8

Suszenie warzyw 9

Suszenie owoców 11

Produkcja skórek owocowych 12

Suszenie mięsa i ryb 13

Suszenie kwiatów i ziół 15

Przechowywanie suszonej żywności 15

Uwagi dotyczące uwodnienia 17

Zalecane artykuły spożywcze i czasy suszenia 18

Czyszczenie i konserwacja 21

Usuwanie usterek 22

Wskazówki dot. utylizacji 23

Producent 23

DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	10027831, 10027832
Zasilanie	220-240 V ~ 50 Hz
Moc	550 W

WSKAZÓWKI DOT. BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytaj uważnie wszystkie informacje i przechowuj instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak drewniane powierzchnie lub bielizna stołowa.
- Nie używać urządzenia na wrażliwej na ciepło płycie ceramicznej lub desce do krojenia. Urządzenie należy używać wyłącznie na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur, która jest co najmniej tak duża jak urządzenie. Zapobiega to uszkodzeniu podłoża przez ciepło powstające podczas pracy.
- Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy sprawdzić, czy poszczególne części działają prawidłowo. Nie należy używać urządzenia, jeśli jakkolwiek część urządzenia lub przewód zasilający są uszkodzone.
- Przed czyszczeniem, wymianą części lub przenoszeniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania. Odłącz urządzenie od prądu, jeśli nie zamierzasz go używać przez dłuższy czas.
- Trzymaj dzieci z dala od urządzenia i nigdy nie używaj urządzenia bez nadzoru.
- Nie ponosimy żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji i niewłaściwym użytkowaniem.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych specjalistów. Stosować wyłącznie oryginalne części i akcesoria, które zostały wyraźnie dopuszczone do tego celu przez producenta. Nie wolno otwierać obudowy urządzenia ani modyfikować urządzenia.
- Nie ciągnij za kabel sieciowy w celu odłączenia wtyczki sieciowej.
- Nie należy używać przedłużaczy. Jeśli zachodzi taka potrzeba, upewnij się, że moc przedłużacza jest co najmniej taka jak moc urządzenia.
- Upewnij się, że urządzenie stoi bezpiecznie. Wszystkie cztery nóżki muszą mieć kontakt z podłożem. Nie przenosić urządzenia podczas jego pracy.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz lub w pobliżu materiałów łatwopalnych. Urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku wewnętrznego i nie nadaje się do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie należy blokować otworów wentylacyjnych znajdujących się z przodu i z tyłu urządzenia. Pozostaw co najmniej 30 cm przestrzeni wokół urządzenia, aby powietrze mogło dostatecznie krążyć.
- Nie należy używać urządzenia na łatwopalnej powierzchni, takiej jak dywan lub podobne.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie należy zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Przed czyszczeniem jakichkolwiek części odłącz urządzenie od prądu. Po czyszczeniu należy upewnić się, że urządzenie jest całkowicie suche przed podłączeniem go do gniazdka.
- Nie umieszczaj urządzenia lub jego części w pobliżu gorących kuchenek gazowych lub elektrycznych, w rozgrzanych piekarnikach lub na płytach grzewczych. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa nad powierzchnią roboczą ani nie dotyka gorących powierzchni.

- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone.
- Jeśli urządzenie działa nieprawidłowo podczas pracy, należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania. Nie należy próbować otwierać panelu sterowania. Urządzenie zawiera części, które nie są dostępne dla użytkownika. W celu przeprowadzenia konserwacji i kontroli należy zawsze zwrócić się do specjalistycznej firmy. Należy używać wyłącznie akcesoriów dopuszczonych przez producenta. Inne części nie mogą być używane z tym urządzeniem i spowodują utratę gwarancji.
- Dzieci od 8 roku życia oraz osoby niepełnosprawne psychicznie i fizycznie mogą korzystać z urządzenia tylko po dokładnym zapoznaniu ich z funkcjami i zasadami bezpieczeństwa przez osobę opiekującą się nimi i za nich odpowiedzialną oraz po zrozumieniu powiązanych z tym zagrożeń.



UWAGA

Ryzyko oparzenia! Ponieważ powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się bardzo gorące, dotykaj tylko uchwytów i przełączników, aby się nie poparzyć.

WIDOK URZĄDZENIA



Timer

Temperatury

wł./wył.

OBŚŁUGA

Wskazówka: urządzenie należy używać tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach. Nie blokuj otworów wentylacyjnych z tyłu lub na drzwiach automatu do suszenia.

Przed pierwszym użyciem

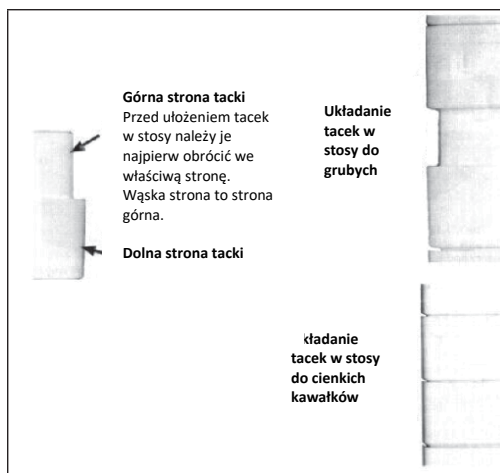
- Przetrzyj wszystkie części wilgotną szmatką.
- Przed użyciem urządzenia upewnij się, że jest ono całkowicie suche.
- Upewnij się, że wszystkie części są prawidłowo zmontowane i sprawne.

Układanie tacek w stos

Przed nałożeniem na tacki żywności należy najpierw obrócić wszystkie półki we właściwą stronę, a następnie ułożyć je w stos w sposób pokazany na rysunkach. Przestrzegać następujących wskazówek:

Wąska strona tacki musi być zawsze skierowana do góry. W uchwycie tacki znajdują się strzałki wyrównujące. Powinny być one widoczne na górnej części uchwytu.

Nieprawidłowo ułożone tacki mogą mieć negatywny wpływ na suszenie. Po obróceniu wszystkich tacek we właściwy sposób można je układać w stos na dwa sposoby. W zależności od ułożenia można ich używać do suszenia grubej i cienkiej żywności



Aby zwiększyć odległość, obróć tackę o 180°. Wykres ilustruje różnicę między tymi dwoma wariantami. Możesz dowolnie łączyć tacki, aby jednocześnie suszyć grube kawałki (np. połówki truskawek) i cienkie kawałki (np. plasterki banana).

Obsługa i test na sucho

- Automat do suszenia należy ustawić na stabilnej, równej powierzchni. Załaduj tacki, umieść je na automacie do suszenia i włóż wtyczkę do gniazdka.
- Naciśnij przycisk temperatury i ustaw żadaną temperaturę. Aby ustawić temperaturę krok po kroku, należy kilka razy po kolei nacisnąć przycisk. Aby szybko zmienić temperaturę, należy trzymać przycisk wciśnięty.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk timera, aby ustawić czas. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas pracy, po którym urządzenie wyłącza się automatycznie. Po naciśnięciu przycisku wyświetlacz odlicza w górę od 1-48 godzin przed powrotem do 1. Jeśli chcesz ustawić czas krok po kroku, naciśnij przycisk kilka razy po kolei. Każde naciśnięcie przycisku powoduje dodanie jednej godziny. Naciśnij i przytrzymaj przycisk, aby ustawić czas szybciej.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić program. Dwukropek na wyświetlaczu zaczyna migać, wskazując, że urządzenie pracuje. Na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas w formacie hh:mm. Wentylator jest słyszalny podczas pracy.
- Jak tylko program zostanie zakończony, urządzenie wyłącza się automatycznie. Suszenie można przerwać w dowolnym momencie, naciskając przycisk zasilania. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy tylko urządzenie zostanie wyłączone.

Jeśli chcesz dodać czas lub dostosować temperaturę podczas pracy, naciśnij przycisk zasilania, aby przerwać proces. Zmień temperaturę lub czas i ponownie uruchom program, naciskając ponownie przycisk zasilania.

Test wysuszenia

Czas suszenia zmienia się w zależności od ustawionej temperatury. Owoce powinny mieć miękką, skórzastą konsystencję i niewielką wilgotność resztkową (mniej niż 20%) po wysuszeniu. Nie należy przesadzać z suszeniem owoców, aby zachować składniki odżywcze i aby suszone owoce były wysokiej jakości. Aby uzyskać jak najlepszy smak, zawsze przestrzegaj podanego czasu. Warzywa po wysuszeniu powinny być twarde lub nieco kruche, w zależności od ich konsystencji.

ZALECANE NARZĘDZIA I ŚRODKI POMOCNICZE

- Nóż do krojenia warzyw
- Deska do krojenia
- Pojemnik do przechowywania

Dodatkowe narzędzia ułatwiające przygotowanie potraw:

- Robot kuchenny lub podobny, aby rozdrobnić żywność tak równomiernie, jak to możliwe.
- Parowar lub garnek z wkładem do gotowania na parze i blanszowania.
- Blender do robienia przecierów owocowych do skórek owocowych.
- Notatnik do zapisywania czasów dla niektórych przepisów.

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOSCI

Skórki owoców i warzyw zawierają wiele składników odżywczych. Dlatego zaleca się nie obierać suszonych owoców, jeśli mają być spożywane jako przekąska lub użyte w ciasteczkach. Z drugiej strony możesz też obrać jabłka i pomidory, jeśli chcesz je wykorzystać w zupach lub ciastach. Jeśli wolisz obrane owoce i warzywa, obraj je przed suszeniem w automacie do suszenia.

Jednym z najważniejszych czynników udanego suszenia jest sposób, w jaki kroisz jedzenie na kawałki. Pokrój wszystkie potrawy na kawałki o tej samej grubości, tak aby miały mniej więcej taką samą wilgotność. Grube plastry schną wolniej niż cienkie. Od Ciebie zależy, jak grubo pokroisz plastry, ale wszystkie powinny być mniej więcej tej samej grubości, aby zapewnić równomierne suszenie.

Chociaż skórka wielu produktów spożywczych zawiera cenne składniki, może one jednak utrudniać proces suszenia. Podczas suszenia woda odparowuje z powierzchni przeciętych, ale nie przez skórkę. Im większa powierzchnia cięcia, tym szybciej i lepiej wysycha żywność.

Z tego powodu cienkie warzywa słupkowe, takie jak fasolka szparagowa, szparagi i rabarbar, należy przekroić wzdłuż na pół lub bardzo ukośnie, aby powierzchnia cięcia była jak największa, a kawałki dobrze wyschły.

Owoce pokrój w cienkie, płaskie plastry. Brokuły należy przepołowić lub pociąć na ćwiartki w zależności od ich wielkości. Małe owoce, takie jak truskawki, można przekroić na pół. Nawet mniejsze jagody można przepołowić lub zbłanszować, aby lekko rozbić skórkę.

Napełnianie tacek

Wykorzystaj całą powierzchnię tacek, ale upewnij się, że pomiędzy poszczególnymi elementami jest wystarczająco dużo miejsca, aby powietrze w urządzeniu mogło dostatecznie krążyć. Upewnij się, że poszczególne kawałki nie leżą na sobie. Dotyczy to zwłaszcza plasterów banana i krążków jabłka. Jeśli po wysuszeniu niektóre kawałki są nadal zbyt wilgotne, to często dzieje się tak dlatego, że podczas suszenia leżały jeden na drugim.

Ponieważ podczas suszenia woda odparowuje, żywność się kurczy. Dlatego ta sama ilość żywności potrzebuje potem znacznie mniej miejsca do przechowywania. Pokrojone kawałki nie powinny być grubsze niż 1 cm.

Może być konieczne obrócenie przeciętych kawałków raz lub dwa razy podczas procesu suszenia, aby równomiernie wyschły. W takim przypadku należy wyłączyć maszynę, odłączyć ją od zasilania, wyjąć tacki, odwrócić kawałki, włożyć tacki i ponownie uruchomić maszynę.

Zapobieganie kapaniu

Niektóra żywność, taka jak pomidory, owoce cytrusowe czy owoce słodzone mają tendencję do kapania. Kapiący w dół płyn może wpływać na smak żywności w komorze poniżej. Aby zapobiec kapaniu, po umieszczeniu na tacce żywności należy kilkakrotnie docisnąć ją do leżącego pod nią ręcznika kuchennego, aby usunąć nadmiar płynu.

SUSZENIE WARZYW

Suszone warzywa są równie smaczne jak suszone owoce. Dzięki nim można wzbogacić na przykład smak zup, gulaszy czy dań duszonych. Tam, gdzie zwykle używa się świeżych warzyw, można też użyć suszonych. Przed przygotowaniem warzyw do suszenia należy je umyć zimną wodą. Przygotować warzywa w zależności od ich rodzaju, w razie potrzeby obrać i wydrążyć. Aby zaoszczędzić czas, można również użyć robota kuchennego do obierania i rozdrabniania.

Daj upust swojej kreatywności podczas suszenia warzyw. Na przykład można umieścić kawałki w rozcieńczonym soku z cytryny lub podobnym przez 2 minuty przed suszeniem, aby uzyskać świeży smak w przypadku warzyw, takich jak szparagi lub fasola.

Obróbka wstępna warzyw

Większość warzyw, z kilkoma wyjątkami, wymaga wstępnej obróbki przed suszeniem. Trzymaj się poniższych wskazówek, aby uzyskać jak najwięcej korzyści z warzyw.

Niektóre warzywa, takie jak cebula, czosnek, papryka chilli, pomidory czy grzyby mogą być suszone bez wstępnej obróbki. Wszystkie inne warzywa zazwyczaj wymagają wstępnej obróbki przed suszeniem.

Oprócz tych właśnie wymienionych, przed suszeniem trzeba ugotować na parze lub zblanszować prawie wszystkie inne warzywa. Niektóre warzywa zawierają enzymy odpowiedzialne za dojrzewanie, które, jeśli nie zostaną usunięte, prowadzą z czasem do niepożądanych zmian smakowych i aromatów. Nawet bez wstępnej obróbki można przechowywać te warzywa po wysuszeniu do 3 miesięcy. Obróbka wstępna wydłuża czas przechowywania, a także dłużej zachowuje smak.

Gotowanie na parze

Gotowanie na parze to najlepszy rodzaj obróbki wstępnej. Aby to zrobić, umieść warstwę plasterków lub kawałków warzyw we wkładzie do gotowania lub sitku kuchennym. Rozdrobnione kawałki warzyw powinny mieć wysokość nie większą niż 1,2 cm. Zawieś wkład do gotowania lub sitko nad niewielką ilością wrzącej wody w garnku. Woda nie powinna dotykać kawałków warzyw. Zwracaj uwagę na czas.

Po wyjęciu warzywa powinny być jeszcze lekko jędrne. Przelej warzywa do miski z zimną wodą, aby proces gotowania się zatrzymał, a warzywa zachowały swój kolor. Osusz warzywa i rozłóż je na tackach.

Blanszowanie

Zalecamy blanszowanie zielonej fasolki, kalafiora, brokułów, szparagów, ziemniaków i grochu przed suszeniem. Ponieważ te warzywa są często używane w gulaszach, blanszowanie zapewnia, że zachowują one swój kolor. Aby to zrobić, włóż warzywa do wrzącej wody na maksymalnie 3-5 minut. Następnie przelóż warzywa do durszlaka, osusza je i rozłóż na tackach.

Blanszowanie jest szybsze niż gotowanie na parze, ale w gotującej się wodzie traczone są cenne składniki. Nie polecamy tej metody dla warzyw pokrojonych w plastry, ponieważ podczas blanszowania mogą się szybko rozgotować. Jeśli chcesz zblanszować pokrojone warzywa, umieść ich kawałki w dużym garnku z wrzącą wodą. Dodaj maksymalnie 1 filiżankę (200 ml) kawałków warzyw na 250 ml wody. Zwracaj uwagę na czas. Czas na blanszowanie to tylko około połowa czasu, jaki potrzebujesz na gotowanie na parze. Po wyjęciu warzywa powinny być jeszcze lekko jędrne.

SUSZENIE OWOCÓW

Suszenie jest jedną z najlepszych metod przechowywania owoców. Suszone owoce można jeść same lub wykorzystać do dekoracji lodów czy w ciastach. Suszone owoce zawierają tylko naturalną słodycz, bez dodatków, a poza tym są niedrogie.

Produkcja suszonych owoców przy pomocy dehydratora jest dziecinnie proste. Przed rozpoczęciem pracy umyj owoce. W razie potrzeby należy usunąć skórkę i rdzeń, a przed suszeniem pokroić owoce w plastry lub krążki.

Aby uzyskać dobre rezultaty, nie trzeba koniecznie poddawać owoców obróbce wstępnej. Jednak niektóre owoce, takie jak jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele i banany, odbarwią się, jeśli będziesz przechowywać suszone owoce dłużej niż 6 miesięcy. Owoce są wtedy jeszcze jadalne, ale bardzo nieatrakcyjne. Jeśli nie chcemy, aby owoce się odbarwiły, należy je poddać wstępnej obróbce. Chociaż banany brązowieją, gdy nie są poddawane obróbce, stają się bardzo słodkie i mają wyraźny bananowy smak. Pokrój banany w plasterki i ułóż plasterki na tackach. Przestrzegaj czasów suszenia owoców podanych w rozdziale "Zalecane produkty spożywcze i czasy suszenia".

Aby zabezpieczyć owoce przed przebarwieniami, przed suszeniem namocz je przez dwie minuty w soku z cytryny, ananasa lub pomarańczy. Kawałki osuszamy ręcznikiem papierowym i układamy na tackach.

Wstępna obróbka sokiem z cytryny, ananasa i pomarańczy

Świeże lub butelkowane soki z cytryny, ananasa i pomarańczy są idealne do zabiegów wstępnych ze względu na ich naturalną słodycz. Sok ananasowy i pomarańczowy można stosować nierozcieńczony lub rozcieńczony według uznania. Jeśli używasz soku z cytryny, wymieszaj 1 część soku z 8 częściami wody i namocz owoce przez 2 minuty. Może się zdarzyć, że smak soku z cytryny zagłuszy własny smak owoców i owoce pociemnieją mimo wstępnej obróbki. Dlatego spróbuj różnych czasów moczenia i rozcieńczeń.

Wstępna obróbka kwasem askorbinowym

W aptece dostępny jest kwas askorbinowy lub witamina C w proszku do wstępnej obróbki owoców. Wymieszaj 1 łyżeczkę witaminy C w proszku z 4 szklankami (po 200 ml) wody i namocz owoce przez 2 minuty. Podobnie jak w przypadku soku z cytryny, smak cytryny może zagłuszyć smak własny owoców. Dlatego spróbuj różnych czasów moczenia i rozcieńczeń.

PRODUKCJA SKÓREK OWOCOWYCH

Aby zrobić rolki lub paski owocowe, można przecierać owoce i suszyć je w postaci cienkich płytek, zwanych również skórką owocową. Te płytki są bardzo ciągliwe, smaczne i stanowią zdrową słodką przekąskę. Skórkę owocową można również kupić w supermarkecie, ale szybko zauważysz, że domowa skórką owocową smakuje o wiele bardziej świeżo i intensywnie. Resztki owoców, które w przeciwnym razie wylądowałyby w śmieciach, szczególnie nadają się do zrobienia skórki owocowej.

Produkcja skórki owocowej jest bardzo prosta. Owoce dokładnie umyj zimną wodą i usuń wszystkie łodygi i liście. Jeśli to konieczne, usuń skórkę, nasiona lub pestki. Przetrzaj owoce lub różne kombinacje owocowe według własnego uznania i dodaj tyle płynu, aby uzyskać gładkie, jedrne puree. Do rozcieńczenia możesz użyć miodu, soku owocowego lub wody. Masa nie powinna być zbyt rzadka, inaczej nie będzie się trzymała na tacce. Dlatego gdy owoce są bardzo wilgotne, dodaj tylko odrobinę płynu.

Przecier owocowy można doprawić do smaku. Jeśli ktoś lubi owocowe puree, to jeszcze bardziej polubi owocową skórkę. Należy uważać, aby przecier nie był zbyt słodki, gdyż słodycz zwiększa się w wyniku utraty wody podczas suszenia.

Jeśli po zrobieniu skórki owocowej nie użyjesz jej do konkretnego celu, możesz jedną połowę tacki przykryć folią. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza, można przykryć tylko jedną połowę tacki. Jeśli używasz więcej niż jednej tacki do produkcji skórki owocowej, przykryj drugą połowę każdej tacki. Po przykryciu tacek należy je umieścić w urządzeniu tak, aby folie były odpowiednio rozdzielone.

Jeśli przygotowujesz bardzo lepkie puree, takie jak puree z bananów, spryskaj skórkę owocową odrobiną oleju. Po napełnieniu wszystkich tacek umieść je w dehydratorze i susz puree, aż będzie skórzaste w dotyku. Płytką skórki owocowej powinna dać się łatwo oderwać od tacki. Zawiń skórkę owocową w folię i przechowuj w temperaturze pokojowej. Do owocowego puree można dodać przyprawy, zmielone orzechy lub płatki kokosowe według uznania.

Eksperymentuj ze swoimi przepisami. Już pojedyncze owoce smakują bardzo pysznie, ale istnieje wiele połączeń owocowych, dzięki którym skóra owocowa jest jeszcze smaczniejsza, np:

- Truskawka-banan
- Truskawka-rabarbar
- Ananas-brzoskwinia
- Cynamon-jabłko
- Miód-żurawina-pomarańcza
- Ananas-pomarańcza
- Ananas-morela
- Malina-jabłko
- Malina-banan-kokos
- Mieszane jagody
- Jabłko-borówka

SUSZENIE MIĘSA I RYB

Suszone mięso jest doskonałe na wakacje z plecakiem i na biwaku. Gdy później ponownie uwodnisz mięso, smakuje ono prawie tak samo jak świeże.

Uwaga: z wyjątkiem produkcji mięsa suszonego/ wołowiny suszonej, ugotuj mięso i ryby przed suszeniem, aby zabić zarazki. Spożyj suszone mięso i ryby w ciągu 2 miesięcy.

Używaj w miarę możliwości chudego mięsa i usuwaj jak najwięcej tłuszczu. Zamarynuj mięso przed suszeniem, aby było smaczne i delikatne. Marynata nie powinna zawierać oleju, ale sól, dzięki czemu wyciąga wodę z mięsa i tym samym czyni je dłużej przydatnym do spożycia. Do marynaty dodaj kwaśne składniki, takie jak sos pomidorowy lub ocet, aby rozbić włókna mięsa i zmiękczyć mięso.

Po zamrożeniu mięso łatwiej jest je pokroić w cienkie plastry. Jeśli masz taką możliwość, możesz również użyć do tego celu robota kuchennego lub poprosić rzeźnika o cienkie pokrojenie mięsa.

Jeśli suszysz mięso na gulasze lub jako składnik zup, nie zapomnij ugotować mięsa przed suszeniem. Następnie mięso pokrój w drobną kostkę i ułóż na tackach. Mięso susz do momentu, aż wyparuje cała wilgoć, co może zająć od 2 do 8 godzin.

Przed użyciem suszonego mięsa w zupach namocz je w wodzie przez około 1-2 godziny, aż znów będzie miękkie i mniej więcej tej samej wielkości co przed suszeniem.

Wołowina: najlepiej użyć chudego mięsa z boczku lub zadu. Żeberka są mniej przydatne do suszenia.

Kurczak: przed suszeniem ugotuj kurczaka. Można w tym celu ugotować mięso na parze lub usmażyć. Pierś z kurczaka jest chudsza od ciemnego mięsa.

Ryby: ugotuj ryby na parze przed suszeniem. Ewentualnie można je upiec w piekarniku.

Rozgrzej piekarnik do 100°C i piecz rybę przez 20 minut. Do suszenia nadają się szczególnie sola i gładzica.

Porady dotyczące produkcji suszonej wołowiny

Jeśli suszysz mięso bez wcześniejszego gotowania, otrzymasz twarde, smaczne mięso, znane również jako suszona wołowina (beef jerky). Produkcja suszonej wołowiny jest jedną z najstarszych metod konserwacji żywności. Ponieważ nie gotujesz wcześniej mięsa, używaj do suszonej wołowiny tylko wysokiej jakości mięsa i przetwarzaj je tylko w czystym i sterylnym miejscu. Po obróbce mięsa dokładnie oczyść powierzchnię roboczą. Produkcja suszonej wołowiny to jedyny proces, w którym mięso nie jest wcześniej gotowane.

- Do produkcji suszonej wołowiny użyj wysokiej jakości, chudego kawałka wołowiny z boczku lub zadu. Mięso powinno mieć grubość około 2,5-3,5 cm. Usuń cały tłuszcz i tkankę łączną, ponieważ tłuszcz utrudnia proces suszenia, a tkanka łączna jest trudna do przeżucia po wysuszeniu.
- Umieść mięso w zamrażarce na 30 minut, aby ułatwić jego krojenie. Następnie obróć i pozostaw w zamrażarce na kolejne 15 minut. Następnie pokrój je w poprzek na paski o szerokości 0,3 cm.
- Marynuj paski przez 3 godziny lub przez noc. Dzięki marynowaniu mięso jest pikantniejsze i bardziej kruche. Im dłużej marynujesz mięso, tym bardziej staje się ono pikantne.
- Można też doprawić mięso solą, pieprzem, czosnkiem lub cebulą w proszku albo innymi przyprawami. Przyprawy należy jednak stosować oszczędnie, ponieważ ich smak intensyfikuje się poprzez suszenie. Eksperymentuj z przyprawami, aż suszona wołowina będzie odpowiadała Twojemu gustowi.
- Zamarynowane paski osusz ręcznikiem kuchennym i ułóż na tackach. Aby zapobiec kapaniu nadmiaru marynaty, dociśnij tackę kilka razy do ręcznika kuchennego znajdującego się pod spodem. Susz paski, aż będą całkiem suche, ale będzie je można nadal zginać bez łamania. W tym celu paski muszą schnąć od 6 do 16 godzin. W przeciwieństwie do innych suszonych mięs suszona wołowina powinna być twarda, ale nie krucha (łamliwa).

Uwaga: pamiętaj o zachowaniu sterylnego środowiska pracy podczas produkcji beef jerky. Przed i po obróbce mięsa należy dokładnie umyć ręce i wszystkie powierzchnie.

SUSZENIE KWIATÓW I ZIOŁ

Kwiaty: zbieraj kwiaty po wyschnięciu rosy i zanim osadzi się na nich wieczorna wilgoć. Jeśli to możliwe, susz kwiaty bezpośrednio po zebraniu. Usuń uszkodzone lub brązowe liście. Umieść kwiaty na tackach, upewniając się, że nie zachodzą na siebie. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju kwiatu i wynosi od 2 do 36 godzin.

Zioła: zioła opłukaj, otrząśnij i osusz. Usuń obumarłe lub brązowe liście. Susz zioła na łydydze i usuń ją dopiero po wysuszeniu. Rozłóż zioła luźno na tackach. Czas suszenia zależy od wielkości i rodzaju i wynosi od 2 do 6 godzin.

PRZECHOWYWANIE SUSZONEJ ŻYWNOSCI

Po wysuszeniu żywności należy ją dobrze zapakować do przechowywania. Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby zachować świeżość i przydatność żywności przez jak najdłuższy czas.

Odpowiednie pojemniki

Do przechowywania nadaje się każdy pojemnik, który jest czysty, szczelny i wodoszczelny. Do przechowywania dobre są również hermetyczne torby plastikowe z uszczelką i termozgrzewalne torby do gotowania. Napełnij torebki jak najpełniej i wyciśnij nadmiar powietrza. Przechowuj worki w metalowym pojemniku z pokrywką, aby utrzymać owady z dala od nich. Zakręcane słoiki z zamykanymi pokrywkami mogą być używane z lub bez torebek foliowych. Sprawdzają się również plastikowe pojemniki z zamykanymi pokrywkami, ale powinny być szczelne. Nie należy używać toreb papierowych, cienkich torebek plastikowych, papieru kanapkowego ani nieszczelnych pojemników.

Ogólne uwagi dotyczące przechowywania

- Poczekaj, aż wysuszona żywność całkowicie ostygnie.
- Ciepło i światło psują jedzenie. Przechowuj ją w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. Usuń nadmiar powietrza z pojemnika i dokładnie go zamknij.
- Idealna temperatura do przechowywania to 15°C lub mniej. Nie należy przechowywać żywności nieopakowanej w metalowym pojemniku.
- Nie należy używać pojemników, które są nieszczelne lub mają uszkodzoną uszczelkę.
- Regularnie sprawdzaj, czy suszona żywność nie zawiera resztkowej wilgoci. Jeśli nadal jest zbyt wilgotna, trzeba ją dłużej suszyć.

- Nie należy przechowywać suszonych owoców i warzyw dłużej niż 1 rok.
- W miarę możliwości suszyć żywność latem i wymieniać po roku.
- Suszone mięso, kurczak i ryby nie powinny być przechowywane w lodówce dłużej niż 3 miesiące. Można je przechowywać w zamrażarce do 1 roku.
- Impregnacja próżniowa może przedłużyć okres przydatności do spożycia suszonej żywności o kilka miesięcy, pod warunkiem że została ona starannie wysuszona.

Uwagi dotyczące miejsca przechowywania

Suszona żywność powinna być zawsze przechowywana w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu. Przykryj półki w pobliżu okien, aby chronić żywność przed światłem. Zakręcone słoiki i plastikowe pojemniki przechowuj w papierowej torbie lub w zamkniętej szafce. Cementowe ściany i podłogi są często wilgotne i zimne. Nie stawiaj pojemników z suszem bezpośrednio na podłodze i upewnij się, że nie dotykają one żadnej ściany, w przeciwnym razie w pojemniku może tworzyć się kondensacja. Nie przechowuj żywności w pobliżu rzeczy wydzielających silny zapach, takich jak lakiery, rozpuszczalniki czy ropa naftowa.

Uwagi dotyczące czasu przechowywania

Nie należy przechowywać suszonych owoców i warzyw dłużej niż 1 rok. Suszone mięso, ryby, kurczaka lub suszoną wołowinę spożyj w ciągu 1-2 miesięcy. Oznaczaj żywność i jedz najpierw tą, która nie ma długiego terminu przydatności do spożycia. Regularnie sprawdzaj suszoną żywność. Jeśli żywność jest bardziej wilgotna niż w momencie pakowania do pojemnika, w pojemniku może gromadzić się płyn. Rozłóż żywność na tackach i ponownie ją wysusz. Następnie zapakuj ją do szczelnego pojemnika.

Rozwój pleśni wskazuje, że żywność nie została odpowiednio wysuszona przed przechowywaniem lub że pojemnik nie jest szczelny. Spleśniałą żywność natychmiast wyrzuć.

UWAGO DOTYCZĄCE UWADNIANIA

Podczas procesu suszenia z żywności usuwana jest wilgoć. Podczas dehydratacji zastępuj brakującą wilgoć aż do przywrócenia pierwotnej wilgotności. Chociaż suszone owoce mogą być spożywane również w stanie wysuszonym, zawsze można je uwodnić przed użyciem. Aby to zrobić, skorzystaj z poniższych wskazówek.

Dodawanie wody

- Jeśli chcesz wykorzystać pokrojone suszone owoce i warzywa do pieczenia ciastek i herbatników, niekoniecznie musisz je uwadniać. Jeśli nadal są dla Ciebie zbyt suche, zwilż kubek (200 ml) suszonych owoców 1 łyżką wody.
- Jeśli chcesz użyć suszonych owoców i warzyw do sufletów, tart, szybkich chlebów, ciast lub mieszanek do pieczenia, weź 2 części wody i 3 części suszonych owoców.
- Jeśli owoce i warzywa są gotowane w płynach, jak np. przetwory warzywne lub kompoty, należy użyć 1-1½ części wody na 1 część suszonych owoców.

Inne metody uwadniania

- Gdy wyciskasz uwodniony pokarm, zachowaj nadmiar wody. Pozostałości zawierają cenne składniki odżywcze. Płyn zamroź i wykorzystaj w zupach, do skórki owocowej, placka lub kompotu.
- Jeśli do zup używasz suszonych warzyw, nie musisz ich wcześniej uwadniać. Dodaj suszone warzywa na 1 godzinę przed tym, jak zupa będzie gotowa. Nie dodawaj przypraw, soli, kostek rosołowych ani sosu pomidorowego do czasu uwodnienia i ugotowania warzyw, ponieważ składniki te mogą utrudniać uwadnianie.
- Niektóra żywność potrzebuje więcej czasu na uwodnienie niż inna. Marchewka i fasola zwykle potrzebują dłuższego czasu niż groszek czy ziemniaki. Ogólnie rzecz biorąc, im dłużej trwa suszenie pokarmu, tym dłużej trwa jego uwadnianie.
- Nie należy używać więcej wody niż jest to konieczne do uwodnienia, w przeciwnym razie ważne składniki odżywcze zostaną wypłukane. Umieść suszoną żywność w pojemniku i wlej tylko tyle wody, aby ją przykryć. Jeśli potrzeba więcej płynu do uwodnienia, wlej trochę płynu później.

ZAŁECANE ARTYKUŁY SPOŻYWCZE I CZASY SUSZENIA

Czas suszenia mięsa(zalecana temperatura: 63-68°C)

Mięso	Przygotowanie	Test wysuszenia	Czas schnięcia
Suszona wołowina (beef jerky)	Chude mięso z boku lub zadu, pokrojone na grubość 2,5-3,5 cm.	Kruche, ale nie łamliwe.	6-15 godzin

Czas suszenia owoców(zalecana temperatura: 57°C)

Owoce	Przygotowanie	Test wysuszenia	Czas schnięcia
Jabłka	Obrać, wydrążyć i pokroić w krążki lub plasterki.	giętkie	5-6 godzin
Morele	Oczyszczone przepołować lub pokroić w plasterki.	giętkie	12-38 godziny
Banany	Obrać i pokroić w plasterki o szerokości 0,3 cm.	chrupkie	8-38 godzin
Jagody	Truskawki pokroić w plasterki 1 cm, pozostałe jagody zostawić w jednym kawałku.	suche	8-26 godzin
Gruszki	Obrać i pokroić w plasterki.	giętkie	8-30 godzin
Żurawina	Podzielić lub zostawić w jednym kawałku.	giętkie	6-26 godzin
Daktyle	Obrać i pokroić w plasterki.	ciągliwe	6-26 godzin
Figi	Obrać.	ciągliwe	6-26 godzin
Czereśnie	Drylowanie jest opcjonalne lub można je wykonać, gdy owoce są w 50% wysuszone.	ciągliwe	8-34 godzin
Nektarynki	Przekroić na pół i osuszyć stroną ze skórką w dół. Usunąć nasiona, gdy owoce są w 50% suche.	giętkie	8-26 godzin
Skórka pomarańczowa	Obrać w długie paski.	kruche	8-16 godzin

Owoce	Przygotowanie	Test wysuszenia	Czas schnięcia
Brzoskwinie	Przekroić na pół lub w ćwiartki i osuszyć stroną ze skórką w dół. Usunąć nasiona, gdy owoce są w 50% suche.	giętkie	10-34 godziny
Winogrona	Pozostawić w jednym kawałku.	giętkie	8-38 godzin

Czas suszenia warzyw (zalecana temperatura: 52°C)

Warzywa	Przygotowanie	Test wysuszenia	Czas schnięcia
Karczochy	Pokroić w paski o grubości 0,8 cm.	kruche	6-14 godzin
Bakłażan	Pokroić w plastry o szerokości 0,6-1,2 cm.	kruche	6-18 godzin
Kalafior	Oddzielić, rozdrobnić i blanszować do miękkości.	ciągliwe	6-16 godzin
Fasola	Pokroić i gotować/blanszować do momentu, aż stanie się półprzezroczysta.	kruche	8-26 godzin
Brokuły	Oddzielić i rozdrobnić, a następnie gotować przez 3-5 minut.	kruche	6-20 godzin
Groch	Blanszować przez 3-5 minut.	kruche	8-14 godzin
Ogórek	Obrać i pokroić w plasterki o szerokości 1 cm.	ciągliwe	6-18 godzin
Marchewki	Ugotować na parze i rozdrobnić/pokroić w plasterki.	twardy	6-12 godzin
Ziemniaki	Pokroić w plastry lub kostkę i gotować lub blanszować przez 8-10 minut.	kruche	6-18 godzin
Czosnek	Usunąć skórkę i pokroić na kawałki.	kruche	6-16 godzin
Kapusta	Oddzielić i pokroić w paski o szerokości 0,3 cm.	ciągliwe	6-14 godzin
Papryka	Pokroić w paski lub krążki o szerokości 0,6 cm i usunąć nasiona.	kruche	4-14 godzin
Pepperoni	Suszyć w jednym kawałku.	ciągliwe	6-14 godzin

Warzywa	Przygotowanie	Test wysuszenia	Czas schnięcia
Grzyby	Suszyć pokrojone w plastry, rozdrobnione lub w jednym kawałku.	ciągliwe	6-14 godzin
Rabarbar	Zdjąć zewnętrzną skórkę i pokroić w kawałki o szerokości 0,5 cm.	suche	6-38 godzin
Brukselka	Usunąć łodygę i przekroić na pół wzdłuż.	chrupkie	8-30 godzin
Burak	Zblanszować, ostudzić, usunąć łodygę i korzeń, pokroić w plasterki.	kruche	8-26 godzin
Szczypiorek	Pociąć drobno.	kruche	6-10 godzin
Seler	Pokroić w słupki o szerokości 0,6 cm.	kruche	6-14 godzin
Szparagi	Pokroić na kawałki o długości 2,5 cm.	kruche	6-14 godzin
Szpinak	Blanszować do miękkości, ale nie do rozgotowania.	kruche	6-16 godzin
Pomidory	Usunąć skórkę i pokroić na połówki lub plasterki.	ciągliwe	8-24 godziny
Cukinia	Pokroić w plastry o szerokości 0,6 cm.	kruche	6-18 godzin
Cebula	Pokroić w cienkie plasterki lub posiekać.	kruche	8-14 godzin

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: przed czyszczeniem lub serwisowaniem dehydratora upewnij się, że wtyczka sieciowa jest odłączona, a przełącznik zasilania znajduje się w pozycji WYŁ.

- Wyczyść półki i wnętrze obudowy przed pierwszym użyciem dehydratora i po każdym użyciu.
- Ustaw wyłącznik sieciowy i pokrętło timera w pozycji WYŁ. Odłącz kabel sieciowy od gniazdka.
- Przed czyszczeniem pozwól dehydratorowi całkowicie ostygnąć.
- Wyjmij stelaż z dehydratora.
- Przetrzyj dehydrator wilgotną gąbką lub flanelą (wewnątrz i na zewnątrz). Uważaj, krawędzie mogą być ostre! Nie chlap wodą na element grzejny (za ekranem w szafce z tyłu). Woda może uszkodzić elementy elektryczne i zwiększa ryzyko porażenia prądem. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie.
- Wyczyść półki dehydratora ciepłą wodą z mydłem. Spłucz czystą wodą i natychmiast wysusz.

USUWANIE USTEREK

Problem	Ewentualna przyczyna	Zapobieganie
Wilgoć wokół zbiornika	Niecałkowite wysuszenie. Żywność krojona nierównomiernie, przez co suszenie jest niecałkowite. Suszona żywność, która była przechowywana w temperaturze pokojowej przez zbyt długi czas po schłodzeniu, ponownie wchłonęła wilgoć.	Przed wyjęciem z dehydratora sprawdź, czy żywność jest sucha. Pokrój żywność równomiernie. Szybko schłodź i natychmiast zapakuj.
Pleśń na żywności	Niecałkowite wysuszenie. Żywność, która nie została sprawdzona pod kątem wilgotności w ciągu jednego tygodnia. Pojemnik do przechowywania nie jest szczelny. Temperatura przechowywania Zbyt wysoka temperatura/wilgoć w żywności. Mogło dojść do stwardnienia skórki, czyli żywność była suszona w zbyt wysokiej temperaturze i żywność była wysuszona na zewnątrz, ale nie do końca wysuszona w środku.	Przetestuj kilka kawałków żywności pod kątem suchości. W ciągu 1 tygodnia sprawdź pojemnik do przechowywania pod kątem wilgotności i w razie potrzeby ponownie wysusz żywność. Do przechowywania używaj szczelnych pojemników. Przechowuj żywność w chłodnych pomieszczeniach, w których temperatura wynosi 21°C lub mniej. Susz żywność w odpowiednich temperaturach / używaj instrukcji suszenia jako przewodnika.
Brązowe plamy na warzywach	Zbyt wysoka temperatura suszenia. Warzywa były zbyt mocno wysuszone.	Susz żywność w odpowiednich temperaturach / używaj instrukcji suszenia jako przewodnika. Regularnie sprawdzaj suszoną żywność pod kątem suchości.
Żywność przykleja się do tacek	Żywność nie była obracana.	Po godzinie suszenia użyj szpatułki i odwróć żywność na drugą stronę.

WSKAZÓWKI DOT. UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji urządzeń elektrycznych i elektronicznych, ten symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi. Zamiast tego sprzęt elektryczny i elektroniczny należy oddać do punktu zbiórki w celu poddania go recyklingowi. Dzięki utylizacji zgodnie z przepisami chroni się środowisko i zdrowie innych osób przed ewentualnymi negatywnymi konsekwencjami. Aby uzyskać informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnym urzędem lub firmą zajmującą się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Niemcy



KLARSTEIN